Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



SmartStick® 700-Watt Hand Blender	CSB-100

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.**
3. To protect against electrical shock, do not put the motor body, cord or electrical plug of this hand blender in water or other liquids. Only the detachable blending shaft and other certain parts of this appliance have been designed for immersion into water or other liquids. Never submerge any other portion of this unit. If hand blender falls into liquid, immediately unplug it. Carefully remove the blending shaft, clean and dry unit thoroughly before continuing.
4. This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
5. Avoid contact with moving parts.
6. During operation keep hands, hair and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from attachments and any mixing container to reduce risk of injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but must be used only when the unit is not operating.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair or mechanical or electrical adjustment.
8. Remove detachable shaft from the blender before washing the blades or shaft.
9. **Blades are SHARP. Handle carefully when removing, inserting or cleaning. Exercise the same care when removing, inserting the cutting blade for the chopper/grinder attachment.**
10. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage, splattering and possibility of injury from burning.
11. To reduce the risk of injury, never place chopper/grinder attachment cutting blade on base without first putting work bowl properly in place.
12. Be certain the chopper/grinder attachment cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove cover until blade has stopped rotating.
13. Check work bowl for presence of foreign objects before using.

14. The use of attachments or accessories not recommended by Cuisinart may cause fire, electrical shock, or risk of injury.
15. Do not use outdoors or for purposes other than intended use.
16. Do not let any cord hang over the edge of the table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stovetop.
17. Make sure the appliance is off, the motor has stopped completely and the appliance is unplugged from outlet before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
18. Maximum rating is based on the optional CSB-100BFC baby food chopper attachment that draws the greatest power. And that other recommended attachments may draw significantly less power.
19. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet**. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

CONTENTS

UNPACKING INSTRUCTIONS

Place the package containing the Cuisinart® Smart Stick® Variable Speed Hand Blender on a sturdy surface. Unpack the components from the box by removing the upper protective insert. Gently slide the unit from the box. Remove all support materials from the box and replace the upper insert. Save packaging for possible repacking of the unit.

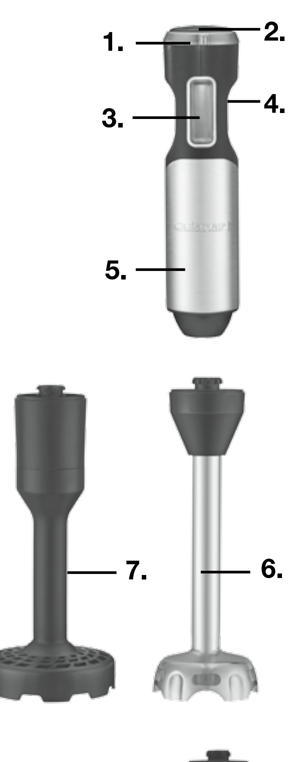
NOTE: The blending and chopper/grinder blades are extremely sharp.

Before using the Cuisinart® Smart Stick® Variable Speed Hand Blender for the first time, we recommend that you wipe the unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry it thoroughly with a soft absorbent cloth. To clean all parts see instructions on page 9 and 10. Read all instructions completely for detailed operating procedures.

INTRODUCTION

Get ready to experience a whole new level of blender versatility. Your SmartStick® 700-Watt Hand Blender is a Potato Masher, too. A unique new attachment slips onto the power handle so you don't have to pull out your hand or stand mixer to make perfect mashed potatoes – in only takes seconds! This very powerful hand blender is also supremely multifunctional, with a chopper/grinder and chef's whisk that attach to the 700-watt motor body housing. Take a look at our recipes to find out even more you can do with this SmartStick!

FEATURES AND COMPONENTS



1. **Variable Speed Control Dial**
   Allows you to select speed and gradually adjust during blending if desired.
2. **Lock/Unlock Button**
   Must be pressed to unlock before power handle will operate.
3. **On/Off Power Button:**
   Allows you to activate the hand blender at the touch of a button after unlocking. Simply unlock, then press and hold down to blend or pulse. Once the button is released, blending will stop.
4. **Comfort Grip Handle:**
   The handle allows you to control the hand blender with ease.
5. **Motor Body Housing:**
   Houses the powerful 700-watt motor.
6. **Blending Attachment:**
   This attachment easily snaps into the motor body housing. The fixed stainless blade is partially covered by a stainless housing steel blade guard that keeps splashing to a minimum. Press the release button on the back of the unit to detach for easy cleaning.
7. **Potato Masher:**
   Attaches to motor housing to mash potatoes in bowl or pot.



8. **Whisk Attachment:**
   Whisk attachment snaps into the motor body housing; this attachment is great for whipping cream, egg whites and other delectable treats.
9. **Chopper/Grinder Attachment with Reversible Blade:**
   Attaches to motor housing to chop, mince and grind.



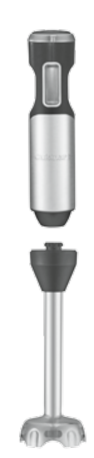
10. **Mixing/Measuring Beaker:**
    4-cup blending cup beaker is dishwasher safe. Use this container it to blend drinks, shakes, salad dressings and more. Designed for easy gripping and drip-free pouring.

ASSEMBLY

BLENDING ATTACHMENT

1. Align the motor body housing with the blending shaft and push the pieces together until you hear and feel them click. It may be helpful to press the release button when assembling.





2. Plug the motor housing into a electrical outlet.

CHOPPER/GRINDER ATTACHMENT (WITH REVERSIBLE BLADE)

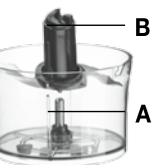
1. Place the chopping/grinding blade into center of the work bowl over metal blade shaft (See REVERSIBLE BLADE, following).
2. Place cover on top of the work bowl. Align notches on cover and bowl, and turn clockwise to lock into place.
3. When ready to process food, press power handle onto cover.



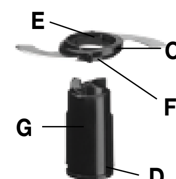


Assemble the parts.

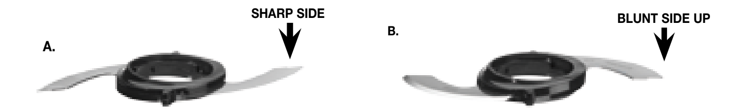
1. Place the chopping cup on a flat, dry, stable surface.
2. The metal blade assembly shaft (A) is attached to the bottom of the chopping cup. If not already in place, slide the fully assembled blade assembly (B) over the top of the metal blade assembly shaft.



2a. Put together the blade assembly if not assembled: Very carefully connect the blade ring (C) to the plastic blade sheath (D). Line up the blade ring opening with the plastic sheath. There are notches (E) on opposite sides of the interior of the hub. These fit over ridges on the sides of the plastic blade sheath (G). Let the blade ring slide to the bottom of the plastic sheath. HOLD THE BLADE RING BY THE CENTRAL HUB HOLDING RIBS (grips) (F) ONLY. DO NOT TOUCH THE RAZOR-SHARP BLADES. Pick up the blade ring by its hub holding ribs (grips) and turn it very slightly



clockwise. This locks it in place on the plastic blade sheath and prevents it from sliding up during processing. Note these important features of the blade ring. The blade ring can be placed over the plastic blade sheath in two different ways: If you hold it this way (A), you will see the word “Sharp” on the blade. Assemble the blade this side up to use the sharp edge. If you hold it this way (B), you will see no writing on the blade. Assemble the blade this side up to use the blunt edge.



WHISK ATTACHMENT

1. Align the motor body housing with the assembled whisk attachment and push the gearbox and motor housing together until you hear and feel them click. It may be helpful to press the release button when assembling.

Note: Whisk and whisk gearbox are detachable from one another.



POTATO MASHER ATTACHMENT

Your potato masher attachment comes fully assembled.

1. Align the gear box at the end of the potato masher with the motor body housing and push gearbox and housing together until you hear and feel them click.
2. Plug the motor housing into an electrical outlet. **NOTE:** Gearbox detaches from potato masher shaft for cleaning and storage

To reassemble potato masher after cleaning
(see Cleaning Potato Masher Attachment, pg.10)

1. Align the triangle mark on the gear box with the unlock symbol on the potato masher shaft.
2. Rotate the gear box clockwise until you hear it click and lock into place on the shaft.
3. Place blade onto hub at the wide end of shaft, push down, and twist counterclockwise to secure. NOTE: blade cannot be put on or taken off unless gear box is firmly attached to the shaft.

OPERATION

BLENDING

The specially designed blade is for mixing and puréeing all kinds of foods, including salad dressings, powdered drink products, soups and sauces and blended drinks like milkshakes or smoothies.

This blade mixes and stirs while adding only a minimum of air to your mixture. A gentle up-and-down motion is all you need to make the most flavorful, full-bodied recipes. Be careful never to remove the blending shaft from the liquid while in operation, for it will splatter. Tilt the pan or bowl away from you if needed to ensure the protective blade guard on the blending shaft is fully submerged.

1. Plug in motor housing.
2. Put blending shaft into mixture to be blended.
3. Select Speed. Press and hold the Lock/Unlock button on top of the motor housing and press the power button to turn motor on. Once motor is on, you can release the Lock/Unlock button but continue to hold in the power button. You can also press the power button first, holding it down as you press the Lock/Unlock button to turn motor on. Speed can be gradually adjusted at any time during blending. Do not hold power button down for more than 60 seconds at a time.
4. To turn the blender motor off, release the power button.
5. Unplug immediately after use.

CAUTION: DO NOT PUT FINGERS NEAR BLADE. TO DISLODGE FOOD, UNPLUG HAND BLENDER FROM THE OUTLET FIRST.

PULSE

To Pulse, press and hold the Lock/Unlock button while pressing and releasing the power button as desired.

CHOPPING AND GRINDING

Do not operate the chopper/grinder attachment without food in the work bowl.

1. Put the work bowl on a flat, sturdy surface like a countertop.
2. Be sure the blade is assembled to use the edge that is appropriate for the food to be processed, then place over metal blade shaft in work bowl.
3. Put food into the work bowl. Food should be cut into small even pieces, and the bowl not overloaded.
4. Put the chopper/grinder cover on top of the prep bowl, making sure the cover is properly seated.
5. Place motor housing over the center gear hub in the work bowl cover and push down to lock into place.
6. Plug unit in.

7. Select Speed, unlock, then press on the power button. **Note:** Due to the powerful motor provided with this unit, Cuisinart recommends using one hand to support the work bowl during operation.
8. WHEN THE BLADE STOPS MOVING, unplug the unit, remove the motor body from the chopper/grinder cover, and remove the cover.
9. Carefully remove the chopping blade, holding it by the gripping ridges on the plastic sheath. **NEVER TOUCH THE BLADE ITSELF.**
10. Remove food with a spatula.

WHISKING

1. Insert the whisk attachment into the motor body. (See Assembly for Whisk Attachment, page 7.)
2. Plug electrical cord into a wall socket.
3. Put the whisk into mixture to be blended.
4. Select Speed, unlock and press power button. The hand blender will continue to run as long as the power button is pressed in. To turn off, release the power button and the motor will stop.

MASHING POTATOES

1. Be sure potato masher is securely assembled.
2. Put potatoes or other food to be mashed in large bowl or pot.
3. Plug in unit and place head of potato masher into food.
4. Unlock and push power switch to turn masher on.
5. Slightly raise and lower masher as you move it through food until it reaches texture you want.
6. Release power button to turn off masher before you lift it away from the food.
7. Unplug unit.

CLEANING AND MAINTENANCE

HAND BLENDER

Always clean the motor body and blending shaft thoroughly after using. Remove the blending shaft from the motor body. Clean the motor body only with a sponge or damp cloth. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface. To clean the blending shaft, wash by hand in hot water using mild detergent or on top shelf of dishwasher. Be mindful of the fixed razor-sharp blade edges.

CHOPPER/GRINDER ATTACHMENT

To simplify cleaning, rinse the work bowl and blade and wipe the underside of the cover immediately after use so food does not dry on them. Do not submerge the work bowl cover in water or put in the dishwasher. Wash blade and work bowl in warm, soapy water – avoid leaving the blade submerged in water where it may disappear from sight. Rinse and dry. Blade and work bowl can also be cleaned on the top shelf of dishwasher. Unload the dishwasher carefully to avoid contact with the sharp blade. Wipe the underside of the cover with a sponge or damp cloth to remove any food. Wipe the power handle and top of the cover with a damp sponge or cloth. Dry it immediately. **Never submerge the power handle or the chopper cover in water or other liquids.** The chopper/grinder attachment is intended for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

WHISK ATTACHMENT

To clean your whisk attachment, simply release the attachment from the motor body housing. Once the whisk is removed, detach the metal whisk from the gearbox by pulling the pieces apart.
To clean the gearbox, simply wipe with a damp cloth. To clean the metal whisk, wash with warm soapy water or clean on top shelf of the dishwasher. Do not submerge the gearbox in water or any other liquid.

POTATO MASHER ATTACHMENT

Release the potato masher attachment from the housing body. To simplify cleaning, rinse the potato masher attachment immediately after use so food does not dry on it. Press the inner blade back into the unit and turn clockwise to release inner blade. Wash with warm, soapy water and a soft bristle brush if necessary, or clean on top rack of dishwasher. Do not use any sharp, metal objects. Dry thoroughly. To reassemble, see the assembly instructions on page 7.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TIPS AND HINTS

FOR HAND BLENDER

- Be sure that the blending blade guard is fully submerged before blending ingredients to prevent splatter.
- To purée a soup, use the hand blender to blend the soup ingredients to the desired consistency, using a gentle up-and-down motion right in the saucepan or pot.
- When blending ingredients right in a pot or pan tilt the pan away from you to create a deeper area for blending to prevent splatter.
- When using a nonstick cooking surface, be careful not to scratch the coating with the hand blender.

- When blending into the blending beaker, for example when making a fruit smoothie, cut most solid foods into ½ -1 inch pieces for easy blending.
- Use the hand blender to make smooth gravies and pan sauces.
- Do not immerse motor body housing in water or any other liquid.
- When blending in the blending beaker, pour liquid ingredients in first, unless recipe instructs otherwise.
- The hand blender is perfect for frothing milk for cappuccino or lattés. Just warm milk in a small saucepan, and then pulse the hand blender gently, being sure to keep the blending blade guard fully submerged.
- Do not let hand blender stand in a hot pot on stove while not in use.
- Do not attempt to blend fruit pits, bones or other hard materials as these are liable to damage the blades.
- Do not fill mixing containers too full. The level of mixture will rise when blending and can overflow.
- To whip air into a mixture, always hold the blade just under the surface.
- Using a gentle up-and-down motion is the best way to blend and incorporate ingredients uniformly.
- Liquid should not come closer than 1-inch of where the shaft attaches to the motor housing.

FOR POTATO MASHER

- When using the potato masher, it is best to use Low speed for potatoes, which are starchy and should not be overworked. The High speed can be used for other root vegetables like turnips and sweet potatoes.
- To achieve a smoother and thicker root vegetable mash, add in 1 or 2 potatoes.
- The less you process potatoes the better. Mashing each section, by using just 1 or 2 up and down motion, works best.
- Mash ingredients when they are hot—they will mash better and more easily.
- Mash vegetables first, then add in the other ingredients, such as milk, butter and seasonings.

FOR WHISK ATTACHMENT

- Do not immerse whisk attachment gearbox in water or any other liquid.
- Use the whisk attachment for beating heavy cream or egg whites.
- When beating egg whites use a very clean metal or glass bowl, never plastic. Plastic can contain hidden oils and fats that can ruin the delicate egg white foam. To help stabilize the egg whites, add 1/8 teaspoon of cream of tartar per egg white prior to beating them.
  (If using a copper bowl omit the cream of tartar.) Beat the egg whites until desired peaks form.

- The whisk attachment may also be used for any task that you would normally whisk by hand, like crêpe batters or eggs for omelets.
- Beating egg whites for too long causes them to dry out and become less stable.
- When adding sugar to beaten egg whites, add it slowly when soft peaks just begin to form and then continue beating to form desired peaks.
- When beating heavy cream, if possible and time allows, use a chilled bowl and chill the whisk attachment. The best shaped bowl for whipping cream is one that is deep with a rounded bottom to minimize any splatter.
- The cream should come out of the refrigerator just before whipping. Whipped cream may be used at either soft or firm peaks depending on preference. It may be flavored as desired. For best results, whip cream just before using.
- Use Low speed for gentle blending such as dressings and milk shakes.
- When pureeing soups, use Medium to first break up large, already tender ingredients. Then gradually increase speed to High to make very smooth.
- Use High speed for quick, powerful blending like smoothies

FOR CHOPPER/GRINDER ATTACHMENT

- When making compound butters, remove the butter from the refrigerator and let it come to room temperature before blending the ingredients.
- Some spices may scratch the work bowl.
- Liquids in work bowl should not exceed 1 cup. Use quantities given in the recipe section as a guide.
- Do not overload work bowl. For best results most foods should not reach more than ⅔ of the way up the work bowl.
- Do not attempt to chop fruit pits, bones or other hard materials, as these are liable to damage the blades.
- Do not immerse chopper/grinder cover in water or any other liquid.
- Do not operate chopper/grinder attachment for more than 30 seconds continuously.
- The size of pieces you put in bowl should be consistent to achieve even results.
- For raw ingredients: peel, core and/or remove seeds and pits. Food should be between ½ and 1-inch, depending on hardness of the food.
- Pulse food in 1-second increments to chop. For the finest chop, process continuously. Watch ingredients closely to achieve desired consistency and scrape the work bowl as necessary.

.

FREQUENT USES FOR CHOPPER/GRINDER

Ingredient	Suggested Blade*	Speed	Comments
Baby foods (always consult a pediatrician or family physician for appropriate food recom-mendations)	Sharp Blade	Low-High	Place small amounts of cooked foods into chopper/grinder bowl. Add small amount of appropriate liquid. Pulse to chop, then hold to blend.
Bread Crumbs - fresh or dry (day old)	Sharp Blade	High	Pulse to chop, then process until desired consistency is reached.
Hard Cheese (Asiago, Locatelli, Parmesan, Romano, etc.) (Not recommended for softer cheeses unless making a dip or dressing)	Sharp Blade	High	Cut into 1/4-inch pieces. Pulse to chop, then process until desired consistency is reached.
Chocolate	Sharp Blade	High	Cut into 1/2 inch pieces; may chill in freezer for 3 minutes before chopping. Pulse to chop, then process, no more than 1 ounce at a time, until desired texture is reached.
Creamy Dressing and Dips	Sharp Blade	Low	Place ingredients in chopper/grinder bowl; do not cover or spill on stem. Use pulse action to chop, then continuous-hold action to blend to desired consistency.
Garlic	Sharp Blade	High	Peel up to 6 cloves. Pulse to chop.
Gingerroot (fresh)	Sharp Blade	High	Peel, cut into-1/2 inch pieces. Pulse to chop 1/2 ounce at a time.
Hard Spices (coriander, dill, poppy, star, anise, etc.)	Sharp Blade	High	Pulse to chop until desired consistency. Pulse with sharp blade to get fine results.
Herbs (fresh)	Sharp Blade	High	1/2 cup; must be clean/dry. Pulse to chop
Nuts	Dull Blade	High	Shelled; toast first for best flavor. Pulse to chop, process up to a 1/3 cup at a time, until desired consistency is reached. May be pro-cessed to nut-butter stage.
Onion	Sharp Blade	High	Peel, cut into 1/2-inch pieces. Pulse to chop, up to 1/2 cup at a time, until desired chop is reached.
Vegetables (cooked)	Sharp Blade	Low-High	Cut into inch pieces; pulse to chop, up to 1/2 cups at a time. Add cooking liquid, stock or milk to process to a puree. It is not recom-mended for making mashed potatoes
Vegetables (uncooked)	Sharp Blade	High	Peel as needed; cut into 1/2-inch pieces. Peel celery with peeler to remove tough strings. Chop/process up to 1/2 cup at a time.
Meat (Beef, Pork)	Sharp Blade	High	6 oz. or 175g, cut into 1/2 inch pieces. Pulse until desired consistency.
Simple Blending	Dull Blade	Low-High	For light mixing and incorporating.
Cream (for whipping)	Dull Blade	High	1/4 cup. Whisk until desired consistency.
Egg whites (for whipping)	Dull Blade	High	2 to 3 egg whites. Process until desired consistency.

* See page 9 for instructions on how to safely change the blade from the sharp side to the blunt side.

Breakfast Smoothie

Enjoy this smoothie on the go—it's full of nourishing ingredients that will fill you up.

Makes about 2 cups

½ cup orange juice (any juice or milk alternative may be used)
½ cup frozen blueberries
3 strawberries, hulled and halved
½ banana, cut into 1-inch pieces
½ cup lowfat yogurt
1 teaspoon flaxseed oil
1 to 2 teaspoons honey (optional)

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Select High and blend, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 30 to 45 seconds.
2. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup): Calories 138 (22% from fat) • carb. 24g • sugar 18g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 4mg • sod. 51mg • calc. 109mg • fiber 2g

Cherry-Ginger Shake

Coconut milk beverage is made for drinking with fewer calories and grams of fat than canned coconut milk. For a thicker, creamier shake, substitute 2/3 cup canned coconut milk for the coconut milk beverage.

Makes about 1 cup

1 cup dark, sweet frozen cherries cup
¾ cup coconut milk beverage
½-inch piece fresh ginger, peeled

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Select High and blend, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 30 seconds or more.
2. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup): Calories 128 (23% from fat) • carb. 24g • sugar 18g • pro. 1g • fat 3g • sat. fat 3g • chol. 0mg • sod. 1mg • calc. 1mg • fiber 4g

Caffè Latte

Be your own barista by frothing this silky coffee drink at home.

Makes ½ cup

½ cup cold skim milk
1 shot (about 2 ounces) brewed espresso

1. In a small saucepan, heat milk over medium heat until steam begins rising off the surface, but no bubbles have formed. While the milk is heating, add espresso to a mug or large drinking cup.
2. Pour heated milk into the blending cup. Select Low and pulse to begin frothing. Continue processing on Low, using a gentle up-and-down motion, until desired amount of froth is produced.
3. Pour the milk over the espresso, using a spoon to hold back the foam. Spoon the foam on top and serve.

Nutritional information per serving (½ cup): Calories 47 (0% from fat) • carb. 7g • sugar 7g • pro. 5g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 3mg • sod. 70mg • calc. 150mg • fiber 0g

Chocolate Peanut Butter Ice Cream Shake

To satisfy your sweet tooth.

Makes 2 cups

1½ cups chocolate ice cream
2 teaspoons creamy peanut butter
1 teaspoon chocolate syrup
¾ cup whole milk

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Select Low. Blend, using a gentle up-and-down motion, until smooth and homogenous, about 30 to 40 seconds.
2. Serve immediately.

Nutritional information per serving (½ cup): Calories 156 (46% from fat) • carb. 18g • sugar 16g • pro. 4g • fat 8g • sat. fat 5g • chol. 23mg • sod. 69mg • calc. 112mg • fiber 1g

Mango Lassi

Adjust the amount of sugar in this recipe based on your personal preference and the ripeness of your mango—riper mangoes are sweeter.

Makes 2 cups

4 ice cubes
1 ripe mango, peeled, pitted and cut into ½-inch pieces
1½ cups plain, whole-milk yogurt
½ teaspoon ground cardamom
½ teaspoon ground cinnamon
Pinch kosher salt
3 teaspoons granulated sugar, divided

1. Put the ice cubes, mango, yogurt, spices and salt into the blending cup. Select High and blend, using a gentle up and down motion, until smooth, about 1 minute. Taste and add sugar, 1 teaspoon at a time, blending after each addition until desired sweetness is reached.
2. Serve immediately.

Note: If a thinner drink is desired, add cold water, a tablespoon or two at a time, blending after each addition, until desired consistency is achieved.

Nutritional information per serving (1 cup): Calories 223 (25% from fat) • carb. 34g • sugar • pro. 9g • fat 6g • sat. fat 4g • chol. 23mg • sod. 181mg • calc. 319mg • fiber 2g

Power Blast Protein Smoothie

Make this for a post-workout pick-me-up.

Makes about 2 cups

1 cup rice milk (any milk or milk alternative may be used)
½ cup frozen mango pieces
1 cup chopped fresh pineapple
½ banana, cut into ½-inch pieces
⅓ cup plain, whole-milk yogurt
2 tablespoons protein powder

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Select High and blend, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 30 to 45 seconds.
2. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup): Calories 163 (7% from fat) • carb. 30g • sugar 18g • pro. 10g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 146mg • calc. 36mg • fiber 1g

Simple Fruit Smoothie

Tweak this recipe with any type of fruit or juice. If you do not have frozen fruit on hand, fresh fruit is an easy substitution.

Makes about 1 cup

½ cup orange juice (any juice alternative may be used)
1 cup frozen strawberries
1 small to medium banana, cut into 1-inch pieces

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Select High and blend, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 45 to 60 seconds.
2. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup): Calories 275 (4% from fat) • carb. 70g • sugar 51g • pro. 3g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 6mg • calc. 42mg • fiber 5g

Watermelon-Mint Refresher

This summery drink doesn't require any extra liquid to blend—the watermelon is watery enough.

Makes 2 cups

1 cup frozen strawberries
1 tablespoon fresh mint leaves
2 cups chopped watermelon, cut into ½-inch pieces

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Select High and blend, using a gentle up-and-down motion, until smooth, about 30 seconds.
2. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup): Calories 75 (10% from fat) • carb. 18g • sugar 3g • pro. 1g • fat 1g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 5mg • calc. 24mg • fiber 2g

Aioli/Mayonnaise

A hefty amount of garlic transforms this mayonnaise recipe into aioli, a dip traditionally used for crudités. Like mayonnaise, it can also be used to top burgers, fish and crab cakes.

Makes about 1 cup

2 garlic cloves, peeled (if making aioli)
2 large egg yolks
2 tablespoons fresh lemon juice
1 to 2 pinches kosher salt
1 tablespoon Dijon-style mustard
1⅓ cups vegetable oil

1. Put all of the ingredients (leaving out the garlic if making mayonnaise), in the order listed, into the blending cup. Allow to sit for about 30 seconds to 1 minute.
2. Insert the blending shaft into the blending cup so that the blade guard touches the bottom of the cup. Select Low and blend, keeping the blade on the bottom. Once the ingredients thicken and start to emulsify, continue processing, using a gentle up-and-down motion, until completely thick and all of the oil is completely incorporated.
3. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (1 tablespoon, Aioli): Calories 169 (98% from fat) • carb. 1g • sugar 0g • pro. 0g • fat 19g • sat. fat 3g • chol. 23mg • sod. 33mg • calc. 4mg • fiber 0g

Nutritional information per serving (1 tablespoon, Mayonnaise): Calories 169 (98% from fat) • carb. 0g • sugar 0g • pro. 0g • fat 19g • sat. fat 2g • chol. 23mg • sod. 32mg • calc. 3mg • fiber 0g

Basic Vinaigrette

Use this recipe as a guide for making various combinations. Simple additions, like fresh or dried herbs, citrus or honey, can make a new dressing every time.

Makes about 1 cup

¼ cup wine vinegar
1 teaspoon Dijon mustard
¼ teaspoon kosher salt
⅛ teaspoon freshly ground black pepper
¾ cup olive oil

1. Put all of the ingredients, in the order listed, into the blending cup. Select Low and blend, keeping the metal blade completely submerged, until the mixture starts to emulsify. Continue processing, using a gentle up-and-down motion, until homogenous, about 30 seconds.
2. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (2 tablespoon): Calories 181 (100% from fat) • carb. 0g • sugar 0g • pro. 0g • fat 21g • sat. fat 3g • chol. 0mg • sod. 91mg • calc. 0mg • fiber 0g

Mixed Citrus Vinaigrette

Use any variety of citrus in this recipe to dress up your typical green salad.

Makes about 1 cup

	1-inch piece shallot, peeled
1	**teaspoon Dijon-style mustard**
1	**teaspoon fresh thyme leaves**
¼	**teaspoon kosher salt**
	Pinch freshly ground black pepper
½	**grapefruit, juiced (about 3 tablespoons)**
½	**orange, juiced (about 2 tablespoons)**
½	**lemon, juiced (about 1 tablespoon)**
¼	**teaspoon mixed grapefruit, orange and lemon peel, bitter white pith removed**
⅔	**cup light olive oil**

1. Put all of the ingredients, except for the olive oil, into the blending cup in the order listed. Select High and blend until mixed and ingredients are broken up, about 10 seconds.
2. Add oil. Select Low and blend, keeping the metal blade completely submerged, until the mixture starts to emulsify. Continue processing, using a gentle up-and-down motion, until homogenous, about 10 additional seconds.
3. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (2 tablespoons): Calories 168 (95% from fat) • carb. 2g • sugar 0g • pro. 0g • fat 19g • sat. fat 3g • chol. 168mg • sod. 82mg • calc. 2mg • fiber 0g

Hollandaise Sauce

Using a hand blender makes this tricky-to-make sauce a no-fuss recipe that you will want to put on top of more than just poached eggs.

Makes about 1 cup

4 large egg yolks
1 tablespoon fresh lemon juice
¾ teaspoon kosher salt
½ pound (2 sticks) unsalted butter, melted and kept slightly warm (not hot)
Warm water, as needed

1. Put the egg yolks, lemon juice and salt into the blending cup. Slowly pour the warm butter into the cup, carefully leaving any white milk solids on the bottom of the pot behind. Allow to rest for about 1 minute.
2. Insert the blending shaft into the blending cup so that the blade guard touches the bottom of the cup. Select Low and blend, keeping the blade on the bottom. Once the ingredients thicken and start to emulsify, continue processing, using a gentle up-and-down motion, until thick and all the ingredients are incorporated.
3. If sauce is too thick, blend in warm water, 1 teaspoon at a time, until desired consistency is achieved (approximately 2 tablespoons total).
4. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately or transfer to a double boiler to keep warm.

Nutritional information per serving (2 tablespoons): Calories 230 (97% from fat) • carb. 0g • sugar 0g • pro. 1g • fat 25g • sat. fat 15g • chol. 153mg • sod. 218mg • calc. 11mg • fiber 0g

Mango Salsa

Serve alongside warm tortilla chips or over grilled chicken, fish or pork. The fresh flavors will brighten any simple meal.

Makes about 1 cup

1 small garlic clove, peeled
¼ jalapeño, seeded and halved
1 scallion, cut into ½-inch pieces
1 tablespoon packed cilantro leaves
1 cup grape tomatoes, halved
½ cup chopped mango, (½-inch pieces)
¼ teaspoon kosher salt
Pinch freshly ground black pepper
1 teaspoon fresh lime juice

1. Put the garlic, jalapeño, scallion and cilantro into the chopping cup. Select High and pulse to chop, about 6 to 8 times. Transfer to a medium bowl.
2. Add grape tomatoes and mango to chopping cup. Pulse again on High to roughly chop, about 5 to 6 times. Transfer to bowl with chopped garlic, jalapeño and cilantro. Add salt, pepper and lime juice; stir.
3. Taste and adjust seasoning as desired. Strain if necessary.

Nutritional information per serving (¼ cup): Calories 23 (6% from fat) • carb. 6g • sugar 4g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 137mg • calc. 15mg • fiber 1g

Salsa Verde

Spoon this green, herby sauce over grilled meat. For a variation, try a combination of parsley and cilantro or fresh oregano leaves.

Makes ¾ cup

1	**small garlic clove, peeled**
¼	**small jalapeño or serrano chile**
1	**small scallion trimmed and cut into ½-inch pieces**
1	**cup fresh parsley leaves**
½	**teaspoon red wine vinegar**
¼	**teaspoon kosher salt**
	Pinch freshly ground black pepper
¾	**cup extra virgin olive oil**

1. Put the garlic, jalapeño and scallion into the chopping cup. Select High and process to finely chop, 5 to 8 seconds. Add parsley. Pulse again on High to medium chop, about 16 times. Transfer to a small mixing bowl.
2. Add vinegar, salt, pepper and oil to chopped parsley mixture. Stir with a spoon.
3. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (2 tablespoons): Calories 246 (98% from fat) • carb. 1g • sugar 0g • pro. 0g • fat 28g • sat. fat 4g • chol. 0mg • sod. 105mg • calc. 18mg • fiber 0g

Asparagus Leek Soup

This soup practically screams "Spring!" when asparagus and leeks are abundant.

Makes about 7½ cups

2 garlic cloves, peeled
2 medium leeks, white and light green parts only, cut into 1-inch pieces
2 tablespoons olive oil
1 to 1½ teaspoons kosher salt, to taste, divided
2 large bunches asparagus (about 2 to 2½ pounds), rough ends trimmed and cut into 2-inch pieces (tips removed and reserved for garnish), optional (see note in step 4)
1 large red potato (about 8 ounces), peeled and cut into ½-inch pieces, held in water to prevent oxidation
¼ cup dry white wine or cognac
¼ teaspoon freshly ground black pepper
5 cups vegetable or chicken broth, low sodium (the more clear the broth, the greener the soup will be)
1 teaspoon fresh lemon juice
Crème fraîche for garnish
Chopped chives for garnish

1. Put the garlic into the chopping cup. Select High and process to chop, about 2 to 3 seconds. Remove and reserve. Put the leeks into the chopping cup and process on High until chopped, about 8 seconds.
2. Heat the olive oil in a small to medium stockpot set over medium heat. Once hot, add the garlic and leeks with ¼ teaspoon of the salt; stir until you hear a slight sizzle and then cover pot to sweat the leeks for about 5 to 10 minutes, until they are very soft.
3. Add the asparagus, potato and ½ teaspoon of the salt to the pan. Stir to coat all vegetables and sauté until soft, about 10 minutes. Pour in white wine or cognac and stir until completely reduced. Add remaining salt and pepper, and stir in the vegetable broth. Simmer, partially covered, until all the vegetables are very tender, about 20 to 25 minutes.
4. While soup is simmering, steam the asparagus tips separately, about 5 to 8 minutes until crisp tender. Shock tips in ice water to maintain a bright green color. Once cool, slice tips thinly lengthwise for garnish. (Note: This step is optional, but makes for a great presentation.)
5. Remove soup from heat. Select Medium and blend, using a gentle up-and-down motion. Gradually increase to High until very smooth, about 1½ minutes.
6. Stir in lemon juice. Taste and adjust seasonings as desired.
7. Serve immediately, garnishing with a dollop of crème fraîche, some chopped chives and asparagus tips.

Nutritional information per serving (about 1 cup): Calories 116 (31% from fat)
• carb. 15g • sugar 5g • pro. 5g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 0mg
• sod. 747mg • calc. 52mg • fiber 4g

Black Bean Soup

This soup gets its rich texture from not rinsing the beans; the starchy liquid from the can is used to thicken the soup.

Makes about 6 cups

2	**garlic cloves, peeled**
1	**small onion, cut into ½-inch pieces**
1	**jalapeño, seeded and cut into ½-inch pieces**
1	**red bell pepper, cut into ½-inch pieces**
1	**tablespoon olive oil**
1¼	**teaspoons kosher salt, divided**
1	**bay leaf**
1	**teaspoon ground cumin**
3	**15-ounce cans black beans, not drained**
1	**cup chicken broth, low sodium**
1	**teaspoon red wine vinegar**
	Crème fraîche or plain, full-fat yogurt for garnish
	Cilantro for garnish
	Tortilla chips for garnish

1. In 2 to 3 batches, put the garlic, onion, jalapeño and bell pepper into the work bowl. Select High and pulse until finely chopped, about 8 to 10 times.
2. Heat the oil in a small to medium stockpot over medium heat. Once the oil is hot, add the vegetables and sauté until soft, about 5 to 7 minutes.
3. Add ¾ teaspoon of the salt, bay leaf and cumin. Cook for 1 minute to toast the cumin.
4. Add the beans (with liquid from can) and the stock. Simmer, partially covered, until all the ingredients are tender and the flavors have melded together, about 20 to 25 minutes. Remove bay leaf.
5. Remove soup from the heat. Select Medium and blend, using a gentle up-and-down motion. Gradually increase to High until very smooth, about 1 minute. Add remaining salt and vinegar; blend an additional 10 to 15 seconds to incorporate.
6. Taste and adjust seasoning as desired.
7. Serve, garnishing with crème fraîche, cilantro and tortilla chips.

Nutritional information per serving (1 cup): Calories 288 (13% from fat)
• carb. 47g • sugar 2g • pro. 18g • fat 4g • sat. fat 1g • chol. 0mg
• sod. 589mg • calc. 63mg • fiber 17g

Carrot Ginger Soup

A small amount of ginger goes a long way in this naturally sweet soup. Increase the amount for an even bigger kick.

Makes about 6½ cups

1 small onion, cut into ½-inch pieces
1 garlic clove, peeled
1-inch piece fresh ginger, peeled and cut in half
2 tablespoons unsalted butter or olive oil
1 teaspoon kosher salt, divided
1 pound carrots, peeled and cut into ½-inch slices
¼ teaspoon ground cinnamon
⅛ teaspoon ground allspice
Pinch freshly ground nutmeg
1 thyme sprig
5 cups chicken broth, low sodium

1. In 2 batches, put the onion, garlic and ginger into the chopping cup. Select High and pulse until finely chopped, about 5 to 6 times. Reserve.
2. Heat the butter or olive oil in a small to medium stockpot set over medium heat. Once the butter or olive oil is hot, add the onion, garlic, ginger and ¼ teaspoon of the salt. Cook until soft and fragrant, about 5 minutes.
3. Add the carrots, remaining salt, spices and thyme sprig to the skillet; stir to coat ingredients and cook until carrots are slightly tender, about 8 minutes. Add broth and simmer until all the vegetables are very tender and the flavors have melded together, about 20 to 25 minutes. Remove thyme sprig.
4. Remove soup from heat. Select Medium and blend, using a gentle up-and-down motion. Gradually increase to High until very smooth, about 1 minute.
5. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (about 1 cup): Calories 133 (44% from fat) • carb. 10g • sugar 4 g • pro. 4g • fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 871mg • calc. 47mg • fiber 2g

Cauliflower Soup

Let this soup warm you up on a cold, winter afternoon. It is so easy to prepare with your hand blender.

Makes 6 cups

1 tablespoon olive oil
1 medium leek, white and light green parts only, thinly sliced
1 medium head cauliflower, about 2½ pounds, cut into florets
1½ teaspoons kosher salt, divided
¼ teaspoon freshly ground pepper
¼ teaspoon caraway seeds
4 cups vegetable broth

1. Heat the olive oil in a medium stockpot set over medium heat. Once warm, add the leeks and gently sauté until soft and fragrant, about 5 minutes, being careful that they do not pick up any color.
2. Add the florets and 1 teaspoon of the salt, pepper and caraway seeds. Stir and gently sauté for an additional couple of minutes. Add the broth and remaining salt, and simmer, partially covered, until the cauliflower is very tender, about 20 to 25 minutes.
3. Remove soup from heat. Select Medium and blend, using a gentle up-and-down motion. Gradually increase to High until very smooth, about 1 to 2 minutes. If the soup seems too thick, add additional stock or water until desired consistency is achieved.
4. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (about 1 cup): Calories 76 (30% from fat) • carb. 10g • sugar 4g • pro. 4g • fat 3g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 991mg • calc. 53mg • fiber 4g

Creamy Tomato Soup

This childhood classic is pure comfort food.

Makes about 6½ cups

1 onion, cut into ½-inch pieces
2 garlic cloves, peeled
1 celery stalk, cut into ½-inch pieces
1 small carrot, peeled and cut into ½-inch pieces
1 tablespoon olive oil
2 tablespoons unsalted butter
¾ teaspoon kosher salt, divided
1 teaspoon fresh thyme leaves
2 tablespoons tomato paste
1 can (28-ounce) whole, peeled plum tomatoes
4 cups vegetable broth

1. Put the onion and garlic to the chopping cup. Select High and pulse until finely chopped, about 6 times. Remove and set aside. Add the celery and carrot to the chopping cup. Pulse on High until finely chopped, about 8 to 9 times. Remove and set aside with the onion and garlic.
2. Heat the oil and butter in a medium stockpot set over medium heat. Once the butter melts, add the chopped vegetables with ½ teaspoon of the salt and the thyme, and sauté until softened, about 5 to 6 minutes. Stir in the tomato paste and cook 1 to 2 minutes.
3. Add the tomatoes with juices to the pot; gently break up tomatoes with a wooden spoon or rubber spatula.
4. Add the vegetable stock and simmer, partially covered, until all the flavors have melded together, about 20 to 25 minutes.
5. Remove soup from heat. Select Medium and blend, using a gentle up-and-down motion. Gradually increase to High until very smooth, about 1 minute 30 seconds. Add remaining salt; blend for an additional 10 to 15 seconds to incorporate.
6. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (1 cup): Calories 91 (51% from fat) • carb. 10g • sugar 5g • pro. 2g • fat 5g • sat. fat 3g • chol. 9mg • sod. 810mg • calc. 27mg • fiber 2g

Roasted Red Pepper Soup

This soup is so good and easy to make that it may become a new staple in your household, especially if you have the ingredients on hand.

Makes 4 cups

1	**garlic clove, finely chopped**
1	**small shallot, cut into ½-inch pieces**
1	**tablespoon olive oil 1 teaspoon fresh thyme leaves**
¾	**teaspoon kosher salt, divided**
1 to 2	**pinches freshly ground black pepper**
1	**tablespoon sherry**
4	**roasted red bell peppers, seeded (may use one, 12-ounce jar or homemade) and cut into 1-inch pieces**
3	**cups chicken broth, low sodium**
½	**cup heavy cream**
¼	**teaspoon grated orange zest**

1. Put the garlic and shallot into the chopping cup. Select High and process until finely chopped, about 5 seconds. Reserve.
2. Heat the olive oil in a small to medium stockpot set over medium heat. When the oil is hot, add the garlic, shallot, thyme, ¼ teaspoon of the salt and one pinch of the pepper to the skillet; cook until soft and fragrant, about 5 minutes. Add the sherry, scraping up any brown bits from the bottom of the pan. Cook until sherry is almost evaporated, about 1 minute.

3. Add the roasted peppers and chicken broth to the pot. Simmer, partially covered, until all the flavors are melded together, about 20 to 25 minutes.
4. Remove soup from heat and add heavy cream, orange zest and remaining salt and pepper. Select Medium and blend, using a gentle up-and-down motion. Gradually increase to High until very smooth, about 1 minute.
5. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (about 1 cup): Calories 216 (63% from fat) • carb. 13g • sugar 6g • pro. 6g • fat 15g • sat. fat 8g • chol. 40mg • sod. 459mg • calc. 18mg • fiber 3g

Mashed Potatoes and Vegetables

Simple Mashed Potatoes, Plus Variation

Makes about 12 cups

5 pounds Yukon Gold potatoes, peeled and cut into 1-inch pieces
1 cup whole milk
6 tablespoons butter
1 teaspoon kosher salt
¼ teaspoon freshly ground black pepper

1. Put the potatoes into a large stockpot. Cover with 1 inch of water and boil until very tender. Drain and return to pot.
2. While the boiled potatoes are still very hot, insert the potato masher attachment into the hand blender. Select Low and mash potatoes evenly, using just one, gentle up-and-down motion in each section. Add the remaining ingredients and continue mashing until all ingredients are incorporated.
3. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately.

For a variation, decrease the milk to ½ cup to ¾ cup, the butter to 3 tablespoons and add one, 5.2-ounce container goat cheese with garlic and fine herbs.

Nutritional information per serving (about 1 cup, Simple Mashed Potatoes): Calories 219 (27% from fat) • carb. 34g • sugar 1g • pro. 5g • fat 6g • sat. fat 4g • chol. 18mg • sod. 200mg • calc. 27mg • fiber 2g

Nutritional information per serving (about 1 cup, Variation): Calories 228 (32% from fat) • carb. 34g • sugar 1g • pro. 6g • fat 8g • sat. fat 5g • chol. 22mg • sod. 271mg • calc. 13mg • fiber 3g

Rustic Turnip Mash

Any root vegetable can be substituted in this simple recipe.

Makes about 3 cups

2 pounds turnips, peeled and cut into 1-inch pieces
4 garlic cloves
3 tablespoons olive oil
1 tablespoon finely chopped fresh rosemary
1½ teaspoons kosher salt
Pinch freshly ground black pepper
2 teaspoons balsamic glaze for drizzling

1. Preheat oven to 350ºF. Wrap garlic cloves in aluminum foil. Roast for 30 minutes until golden and very tender. Reserve.
2. While garlic is roasting, steam or roast turnips until very tender. Once very tender, put hot, cooked turnips into a large mixing bowl. Insert the mashed potato attachment into the hand blender. Select High and mash turnips evenly, using a gentle up-and-down motion. Add the remaining ingredients to the bowl, including the flesh of the roasted garlic, and continue mashing until all of the ingredients are incorporated.
3. Taste and adjust seasoning as desired.
4. Drizzle with balsamic glaze and serve.

Nutritional information per serving (1 cup): Calories 219 (55% from fat) • carb. 23g • sugar 14g • pro. 3g • fat 14g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 1271mg • calc. 100mg • fiber 6g

Sweet Mashed Potatoes with Meringue

This not-too-sweet marshmallow-like topping complements the savory notes in the sweet potatoes perfectly.

Makes 7½ cups

For the sweet potato mash:
4 pounds sweet potatoes
1¼ teaspoons salt
¼ teaspoon pepper
½ teaspoon cinnamon
Pinch freshly ground nutmeg

For the meringue:

3 egg whites
½ cup granulated sugar
½ teaspoon cream of tartar

1. Bake or boil sweet potatoes until very tender. Put the flesh of the hot, cooked sweet potatoes into a large mixing bowl. Insert the mashed potato attachment into the hand blender. Select High and evenly mash the sweet potatoes using a gentle up-and-down motion. Add the salt, pepper, cinnamon and nutmeg to the bowl and continue mashing until ingredients are incorporated. Transfer to a 1¼-quart baking dish.
2. In a separate clean, large mixing bowl, combine egg whites, sugar and cream of tartar. Remove the mashed potato attachment and insert the whisk attachment. Select Low and whisk meringue ingredients together, gradually increasing speed to Medium, until the mixture has tripled in volume and medium peaks have been achieved, about 3 minutes. Evenly spread mixture over sweet mashed potatoes.
3. Broil on High until meringue becomes lightly golden, about 1½ to 2 minutes.
4. Serve immediately.

Nutritional information per serving (about 1 cup): Calories 266 (1% from fat) • carb. 63g • sugar 21g • pro. 6g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 166mg • calc. 80mg • fiber 8g

DESSERTS

Applesauce

You can keep the texture of the applesauce as chunky or as smooth as you like with your hand blender.

Makes about 6 cups

4 pound apples (Fuji and Gala work well), peeled, cored and cut into 1- to 2-inch pieces
¾ cup water
¼ cup fresh lemon juice
2 tablespoons to ¼ cup packed light brown sugar
2 cinnamon sticks
2 pinches freshly ground nutmeg
2 pinches ground cloves
Pinch kosher salt
1 tablespoon unsalted butter (optional)

1. Put all of the ingredients, except for the butter, into a small to medium stockpot. Bring to a boil over medium-high heat, then reduce the heat to medium low. Simmer, stirring occasionally, until the apples are very tender, about 45 minutes.
2. Remove from heat and remove the cinnamon sticks. If using, add the butter.
3. Select High and blend, using a gentle up-and-down motion, until the ingredients are well combined and no large chunks remain, about 1 to 1½ minutes. Adjust blending time depending on desired consistency.
4. Taste and adjust seasoning and sweetness as desired.

Nutritional information per serving (1 cup): Calories 180 (21% from fat) • carb. 48g • sugar 39 • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 49mg • calc. 25mg • fiber 4g

Berry Fool

A traditional British dessert, fool is great any time of year, but is a real treat when summer berries are at their peak.

Makes 5½ cups

2 cups mixed berries (strawberries, raspberries, blueberries)
1 tablespoon granulated sugar
2 cups heavy cream, chilled
2 tablespoons confectioners' sugar
½ teaspoon pure vanilla extract

1. Put the berries and granulated sugar into the blending cup. Select High and blend, using a gentle up-and-down motion, until mixture is almost fully puréed, about 20 seconds. Reserve.
2. Put the remaining ingredients into a medium to large mixing bowl. Insert the whisk attachment. Select Low and whisk until medium peaks form, gradually increasing to Medium, about 1 minute. Fold in berry mixture.
3. Serve immediately for the best texture (fool will only stay in good form for about 1 hour, maximum).

Nutritional information per serving (½ cup): Calories 168 (85% from fat) • carb. 5g • sugar 4g • pro. 0g • fat 15g • sat. fat 10g • chol. 58mg • sod. 0mg • calc. 3mg • fiber 1g

Sweetened Whipped Cream

The whisk attachment on your hand blender makes making whipped cream a breeze compared to making it by hand.

Makes 2 cups

1¼ cups chilled heavy cream
2 tablespoons confectioners' sugar
1½ teaspoons vanilla extract

1. Put all of the ingredients in a large bowl. Insert the whisk attachment. Select Low and whisk until desired stiffness, gradually increasing to Medium. Whipped cream will reach soft peaks between 50 and 60 seconds.
2. Serve immediately.

Nutritional information per serving (2 tablespoons): Calories 67 (88% from fat) • carb. 2g • sugar 1g • pro. 0g • fat 6g • sat. fat 5g • chol. 25mg • sod. 6mg • calc. 0mg • fiber 0g

WARRANTY

SMARTSTICK® 700-WATT HAND BLENDER LIMITED THREE-YEAR WARRANTY (U.S. AND CANADA ONLY)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Smart Stick® Variable Speeds Hand Blender that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchaser or owners.

We warrant that your Cuisinart® Smart Stick® Variable Speeds Hand Blender will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

If your Cuisinart® Smart Stick® Variable Speeds Hand Blender should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Customer Service Representatives or send the defective product to Customer Service at

Cuisinart
7475 North Glen Harbor Blvd.
Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose $10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model # (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A)

to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If either of the above two options does not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART® PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart® product, we suggest that you call our Cuisinart® Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product to be serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart® Smart Stick® Variable Speeds Hand Blender has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

NOTES:

NOTES:

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

Printed in China

15CE012805



Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Licuadora de mano multifunción de 700 vatios Smart Stick®	CSB-100

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. **Para desconectar el cable de la toma de corriente, agárrelo por la clavija; nunca jale el cable.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no ponga el bloque-motor, el cable o la clavija en agua u otro líquido. Sólo la varilla desmontable y algunas otras partes de este aparato son sumergibles. No sumerja ninguna otra parte del aparato en agua u otro líquido. Si el aparato cayera en líquido, desconéctelo inmediatamente. Retire la varilla, y limpie y seque cuidadosamente la unidad antes de continuar.
4. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños. Supervise su uso cuidadosamente cuando esté utilizado cerca de ellos.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. Para evitar el riesgo de heridas y/o daños al aparato, mantenga los dedos, el cabello, la ropa, las espátulas y otros utensilios lejos de los accesorios y del recipiente durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
7. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. Separe la varilla desmontable del bloque-motor antes de lavar las cuchillas o la varilla.
9. **Las cuchillas son MUY FILOSAS; manipúlelas con sumo cuidado al retirar, instalar o limpiarlas. Ejerza el mismo cuidado al instalar/retirar la cuchilla en el bol del accesorio picador/moledor.**
10. Para reducir el riesgo de salpicadura o quemadura al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o procese pequeñas cantidades de alimentos a la vez.
11. Para reducir el riesgo de heridas, asegúrese de que el accesorio picador/moledor esté debidamente ensamblado antes de instalar la cuchilla.
12. Asegúrese de que la tapa del accesorio picador/moledor esté debidamente cerrada antes de encender el aparato. No intente abrir la tapa hasta que la cuchilla se haya detenido por completo.

13. Averigüe que no hay objetos extraños en el bol antes de usarlo.
14. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
15. No lo utilice en exteriores, ni para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
17. Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado, y de que el motor se haya detenido completamente, antes de instalar/retirar accesorios o limpiar el aparato.
18. La potencia nominal máxima indicada está basada en el accesorio que consume más electricidad: el accesorio para comida de bebé CSB-100BFC. Otros accesorios pueden utilizar menos electricidad.
19. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete**. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario/gabinete/gabinete cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

el cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, inviértela.
Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

Coloque la caja de su licuadora de mano multifunción con velocidad variable Smart Stick® de Cuisinart® sobre una superficie llana y segura. Abra la caja y retire el inserto de cartón ubicado encima del aparato. Deslice el aparato fuera de la caja. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja y regrese el inserto adentro de la caja. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

NOTA: la cuchilla licuadora y la cuchilla picadora/moledora son muy filosas.

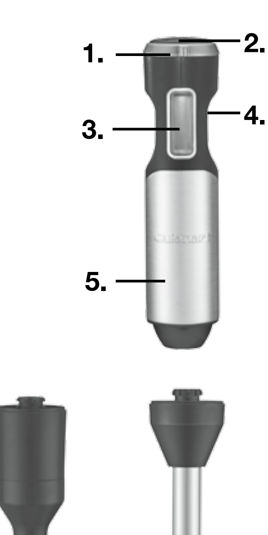
Le aconsejamos que limpie el aparato con un paño limpio y ligeramente humedecido antes del primer uso. Seque todas las piezas con un paño suave y absorbente. Limpie todas las piezas según se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento". Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el aparato.

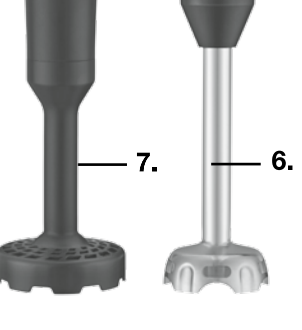
INTRODUCCIÓN

Prepárese para un nuevo nivel de versatilidad con su licuadora de mano de 700 vatios Smart Stick®. ¡Y además, es majador de papás gracias a un nuevo accesorio majador único que hace que le evitará tener que sacar su batidora de mano/pie! Con la adición de un accesorio picador/moledor y de un batidor profesional que se conectan directamente al bloque-motor, es una herramienta sumamente multifuncional. Eche un vistazo a nuestras recetas para que vea todo lo que puede hacer con su SmartStick®.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Control de velocidad variable:** Permite seleccionar la velocidad y ajustarla gradualmente durante el uso.
2. **Botón de desbloqueo:** Evita poner el aparato en marcha sin querer. Siempre lo deberá presionar para que el motor se encienda.
3. **Botón de encendido/apagado:** Permite encender el aparato (después de haber presionado el botón de desbloqueo). Simplemente mantenga el botón oprimido para licuar o pulsar. El aparato se apagará al soltar el botón.
4. **Cómoda empuñadura:** Permite controlar fácilmente la licuadora de mano.
5. **Bloque-motor:** Contiene el poderoso motor de 700 vatios.
6. **Accesorio licuador:** Fácil de instalar en el bloque-motor. El protector de cuchillas de acero inoxidable evita las salpicaduras. Para limpiarlo, simplemente oprima el botón de liberación ubicado en la parte posterior del aparato para retirar la varilla.
7. **Accesorio majador:** Se conecta al bloque-motor para majar papas directamente en una olla o un tazón.
8. **Accesorio batidor:** Se conecta al bloque-motor y es ideal para batir claras de huevo y preparar crema batida y otras delicias.
9. **Accesorio picador/moledor con cuchilla reversible:** Se conecta al bloque-motor para picar y moler fácilmente.
10. **Vaso medidor:** Vaso de 4 tazas (945 ml) apto para lavavajillas. Ideal para licuar bebidas, batidos, aderezos y mucho más. Cuenta con un pico anti-goteo y es fácil de agarrar.









ENSAMBLAJE

ACCESORIO LICUADOR



1. Haga coincidir la varilla con el bloque-motor (la empuñadura) y conecte ambas piezas, presionando hasta que encajen. Puede resultar útil oprimir el botón de liberación de la varilla.



2. Conecte el cable del aparato a una toma de corriente.



ACCESORIO PICADOR/MOLEDOR

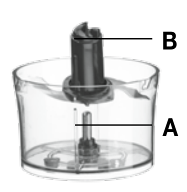


1. Instale la cuchilla sobre el eje en el centro del bol (véase la sección CUCHILLA REVERSIBLE a continuación).
2. Cierre la tapa del bol, alineando las muescas en la tapa y con las del bol y girando en sentido horario para bloquear.
3. Conecte el bloque-motor a la tapa, presionando hasta que encajen.

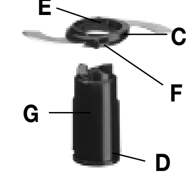


Ensamblaje.

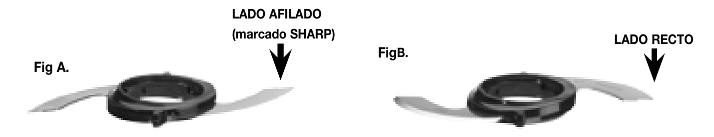
1. Coloque el bol sobre una superficie plana, seca y segura,
2. Note el eje de metal (A) en el fondo del bol. Deslice la cuchilla ensamblada (B) sobre el eje.



2a. Para ensamblar la cuchilla: conecte la cuchilla (C) al poste de plástico (D), haciendo coincidir el orificio del aro con el poste. Note las muescas (E) en la parte central de la cuchilla. Haga coincidir estas muescas con los resaltos en los costados del poste. Deje que la cuchilla se deslice a lo largo del poste. SOSTENGA LA CUCHILLA POR EL CENTRO (F) SOLAMENTE. NO TOQUE LOS FILOS DE LA CUCHILLA; SON MUY AFILADOS. Agarre la cuchilla por el centro y gírela ligeramente en sentido horario; esto la bloqueará sobre el poste.



IMPORTANTE: la cuchilla encaja sobre el poste de dos maneras diferentes. Si la sostiene de la manera ilustrada sobre la Fig. A, notará la palabra “SHARP” escrita sobre la cuchilla. Ensamble la cuchilla de esta manera (con la palabra "SHARP" apuntando hacia arriba) para usar el filo afilado. Si la sostiene de la manera ilustrada sobre la Fig. B, no notará ninguna palabra sobre la cuchilla. Ensamble la cuchilla de esta manera para usar el filo recto.



ACCESORIO BATIDOR



1. Alinee la caja de engranaje con el bloque-motor y conecte ambas piezas, presionando hasta que encajen. Puede resultar útil oprimir el botón de liberación de la varilla.

Nota: la caja de engranaje es desmontable.

ACCESORIO MAJADOR

Este accesorio viene completamente ensamblado.

1. Haga coincidir la caja de engranaje con el bloque-motor y conecte ambas piezas, presionando hasta que encajen.
2. Conecte el cable a una toma de corriente.
   NOTA: Para facilitar su limpieza y almacenaje, el majador se separa de la caja de engranaje.

Ensamblaje del accesorio majador después de la limpieza (véase las instrucciones de limpieza en la página 10).



1. Alinee el triángulo sobre la caja de engranaje con el candado abierto sobre la varilla del accesorio majador.
2. Gire la caja de engranaje en sentido horario hasta que haga clic.
3. Coloque la cuchilla sobre el eje del majador presionándola y girándola en sentido antihorario para asegurarla. NOTA: no podrá instalar/retirar la cuchilla a menos que la caja de engranaje esté debidamente conectada a la varilla.

FUNCIONAMIENTO

CÓMO LICUAR

La cuchilla ha sido diseñada para procesar una gran variedad de alimentos, incluso aderezos, bebidas en polvo, salsas, sopas, batidos/licuados y mucho más.

La cuchilla licua los alimentos sin incorporar mucho aire a la mezcla. Un movimiento suave hacia arriba y abajo es todo lo que necesita para preparar las más sabrosas recetas. Para evitar las salpicaduras, procure no sacar la cuchilla del líquido durante el funcionamiento. Si es necesario, incline ligeramente la cacerola o el recipiente lejos de su cuerpo para que el protector de cuchillas quede sumergido.

1. Conecte el cable a una toma de corriente.
2. Sumerja la varilla en la mezcla.
3. Elija la velocidad deseada. Mantenga oprimido el botón de bloqueo arriba de la empuñadura y presione el botón de encendido para encender el motor. Una vez encendido el motor, puede soltar el botón de bloqueo. Nota: también puede hacer el contrario, oprimiendo primero el botón de encendido y luego el botón de bloqueo. Ajuste la velocidad durante el funcionamiento si desea. No presione el botón de encendido durante más de 60 segundos seguidos.
4. Para apagar, suelte el botón de encendido.
5. Desconecte el aparato inmediatamente después del uso.

PRECAUCIÓN: NO ACERQUE LOS DEDOS A LA CUCHILLA. DESCONECTE EL APARATO ANTES DE DESALOJAR ALIMENTOS TRABADOS EN LA CUCHILLA.

FUNCÍON DE PULSO

Para pulsar, mantenga oprimido el botón de bloqueo arriba de la empuñadura mientras presiona repetidamente el botón de encendido.

CÓMO PICAR/MOLER

No haga funcionar el accesorio picador/moledor con el bol vacío.

1. Coloque el bol del accesorio picador/moledor sobre una superficie plana y segura, como una encimera.
2. Asegúrese de que la cuchilla esté debidamente ensamblada e instalada.
3. Ponga los alimentos en el bol, asegurándose de que estén cortados en pedazos pequeños y de que el bol no esté muy lleno.
4. Cierre la tapa del bol, asegurándose de que esté debidamente ajustada.
5. Conecte el bloque motor a la tapa, presionando hacia abajo para sujetar.
6. Enchufe el aparato.

7. Elija la velocidad deseada y encienda el aparato, manteniendo oprimido el botón de bloqueo, y luego presionando el botón de encendido. **Nota:** debido a la potencia del motor, le recomendamos que sostenga el bol con una mano durante el funcionamiento.
8. TRAS INMOVILIZARSE LA CUCHILLA, desenchufe el aparato, separe el bloque-motor de la tapa y retire la tapa del bol.
9. Retire cuidadosamente la cuchilla, agarrándola por la parte de plástico. **NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LA CUCHILLA.**
10. Saque los alimentos del bol con una espátula.

CÓMO BATIR

1. Conecte el accesorio batidor al bloque-motor. (véase las instrucciones de ensamblaje en la página 7).
2. Conecte el cable a una toma de corriente
3. Sumerja el batidor en la mezcla.
4. Elija la velocidad deseada y encienda el aparato, manteniendo oprimido el botón de bloqueo, y luego presionando el botón de encendido. El aparato se apagará al soltar el botón.

CÓMO HACER PURÉ/MAJAR

1. Asegúrese de que el accesorio majador esté debidamente ensamblado.
2. Coloque los alimentos en una olla o un recipiente grande.
3. Enchufa el aparato y meta el majador en los alimentos.
4. Encienda el aparato, manteniendo oprimido el botón de bloqueo, y luego presionando el botón de encendido.
5. Mueva el majador alrededor del recipiente, alzándolo y bajándolo ligeramente, hasta obtener la textura deseada.
6. Apague el motor, soltando el botón de encendido, antes de retirar el cabezal del majador del puré.
7. Desconecte el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ACCESORIO LICUADOR

Limpie el bloque-motor y la varilla cuidadosamente después de cada uso. Retire el accesorio licuador del bloque-motor. Limpie el bloque-motor con una esponja o un paño ligeramente húmedos. No utilice limpiadores abrasivos, los cuales podrían dañarlo. Lave la varilla a mano o en el lavavajillas (bandeja superior solamente), usando detergente suave. Tenga mucho cuidado al manipular la varilla; la cuchilla es muy filosa.

ACCESORIO PICADOR/MOLEDOR

Le recomendamos que enjuague el bol, la cuchilla y la tapa inmediatamente después del uso, ya que alimentos secos podrían dificultar la limpieza. No sumerja la tapa del bol en agua y no la meta al lavavajillas. Lave la cuchilla y el bol en agua jabonosa tibia, procurando no dejar la cuchilla en agua, donde la pueda perder de vista. Enjuague y seque las piezas. El bol y la cuchilla también son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente). Tenga cuidado al sacar la cuchilla del lavavajillas. Limpie la parte inferior de la tapa con una esponja o un paño ligeramente humedecido para eliminar los residuos de alimentos. Limpie el bloque-motor y la parte superior de la tapa con una esponja o un paño ligeramente húmedo. Seque inmediatamente. **Nunca sumerja el bloque-motor o la tapa del accesorio picador/moledor en agua u otro líquido.** El accesorio picador/moledor es para **USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**.

ACCESORIO BATIDOR

Separe el accesorio batidor del bloque-motor. Separe el batidor de la caja de engranaje, jalando cada pieza en dirección opuesta.
Limpie la caja de engranaje con un paño ligeramente húmedo. Lave el batidor en agua jabonosa tibia, o en el lavavajillas (bandeja superior solamente). No sumerja la caja de engranaje en agua u otro líquido.

ACCESORIO MAJADOR

Separe el accesorio del bloque-motor. Le recomendamos que enjuague el accesorio majador inmediatamente después del uso, ya que alimentos secos podrían dificultar la limpieza. Retire cuidadosamente la cuchilla interna negra, presionando y girando en sentido horario. Lávela en agua jabonosa tibia, usando un cepillo de cerdas suaves si es necesario, o en la bandeja superior del lavavajillas. No utilice objetos metálicos o afilados. Seque bien. Vuelva a ensamblar, siguiendo las instrucciones de ensamblaje en la página 7.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

ACCESORIO LICUADOR

- Para evitar las salpicaduras, asegúrese de que el protector de cuchillas esté completamente sumergido antes de empezar a licuar.
- Licue las sopas directamente en la cacerola/olla, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener la consistencia deseada.
- Cuando licue directamente en la cacerola/olla, incline ligeramente la cacerola/olla para evitar las salpicaduras.
- Si usa cacerolas/ollas antiadherentes, no permita que la licuadora haga contacto con el revestimiento antiadherente.

- Cuando licue directamente en el vaso, por ejemplo para preparar batidos de frutas, corte los alimentos en cubitos de ½ pulgada (1.5 cm).
- Utilice la licuadora de mano para preparar salsas suaves y homogéneas.
- No sumerja el bloque-motor en agua u otro líquido.
- Cuando licue directamente en el vaso, siempre agregue los ingredientes líquidos primero, salvo indicación contraria en la receta.
- La licuadora de mano es perfecta para espumar la leche, para servir con capuchino o "latté" (café con leche). Simplemente caliente la leche en una cacerola, y luego lícuela suavemente, pulsando mientras mantiene la cuchilla sumergida.
- No deje la licuadora en una cacerola/olla caliente.
- No licue alimentos que contengan materias duras como hueso, pepas, etc.; esto podría dañar las cuchillas.
- No sobrellene los recipientes en los cuales licua; la mezcla se expande durante el licuado y puede desbordarse.
- Para incorporar aire a una mezcla, mantenga la cuchilla justo debajo de la superficie.
- Un movimiento suave hacia arriba y abajo es la mejor manera para conseguir resultados uniformes y homogéneos.
- No sumerja la varilla hasta más de 1 pulgada (2.5 cm) del bloque-motor.

ACCESORIO MAJADOR

- Es preferible usar velocidad baja para majar papas. La velocidad alta puede usarse para majar otros tipos de vegetales como los nabos y el los camotes.
- Agregue 1–2 papas a otros tubérculos para conseguir un puré más suave y espeso.
- Cuando menos maja las papas, mejor el resultado. Procure majar cada sección con 1–2 movimientos hacia arriba y abajo.
- Maje los ingredientes mientras están calientes; será más fácil y logrará mejores resultados.
- Maje los ingredientes primero, antes de agregar otros ingredientes como leche, mantequilla y sazón.

ACCESORIO BATIDOR

- No sumerja la caja de engranaje en agua u otro líquido.
- Utilice el accesorio batidor para montar claras o batir crema.
- Monte las claras en un tazón de metal o de vidrio muy limpio; nunca utilice tazones de plástico (el plástico suele contener aceites que pueden impedir montar las claras). Para ayudar a estabilizar las claras, añada 1/8 cucharadita de crémor tártaro por clara antes de montarlas. Nota: no use crémor tártaro si usa un recipiente de cobre. Bata las claras a punto de nieve.

- El accesorio batidor también puede usarse para preparar mezcla para "crêpes" (crepas) o tortillas de huevos.
- Batir claras de huevo durante un tiempo excesivo hace que se sequen y sean menos estables.
- Cuando añada azúcar a las claras, haga esto despacio, justo cuando empiecen a formarse picos suaves, y luego siga batiendo.
- Si el tiempo lo permite, es aconsejable refrigerar el tazón y el batidor antes de batir crema. El mejor tazón para batir crema es un tazón profundo con un fondo redondo que minimiza las salpicaduras.
- Refrigere la crema/nata antes de batirla. Bata la crema hasta conseguir picos suaves o firmes, al gusto. Añada saborizante (por ej. extracto de vainilla) si desea. Para conseguir resultados óptimos, prepare la crema batida justo antes de usarla.
- Utilice la velocidad baja para las recetas suaves como los aliños y los batidos de leche.
- Cuando licue sopas, empiece con la velocidad media para romper los pedazos grandes, y luego aumente progresivamente la velocidad para obtener una textura muy suave.
- Utilice la velocidad alta para las recetas que requieren potencia, como los "smoothies" (batidos con hielo).

ACCESORIO PICADOR/MOLEDOR

- Para preparar mantequilla aromatizada, utilice mantequilla a temperatura ambiente.
- Algunas especias pueden rayar el bol; esto no afectará en rendimiento del aparato.
- No procese más de 1 taza (235 ml) de líquido a la vez. Utilice las cantidades indicadas en nuestras recetas como pauta.
- No sobrellene el bol. Para lograr resultados óptimos, los ingredientes no deben pasar los ⅔ del bol.
- No pique alimentos que contengan materias duras como huesos, pepas, etc.; esto podría dañar las cuchillas.
- No sumerja la tapa del accesorio picador/moledor en agua u otro líquido.
- No haga funcionar el accesorio picador/moledor continuamente durante más de 30 minutos.
- Obtendrá resultados más homogéneos si los pedazos son del mismo tamaño.
- Pele las frutas/los vegetales y quite las partes duras (corazón, pepas, semillas, huesos, etc.). Corte los alimentos en pedazos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm).
- Oprimir el botón PULSE repetidamente hasta obtener la consistencia deseada. Para conseguir resultados más finos, procesa los alimentos de manera continua. Averigüe la consistencia a menudo y raspe el bol con una espátula si es necesario.

.

PAUTAS DE USO DEL ACCESORIO PICADOR/MOLEDOR

Ingrediente	Lado de la cuchilla recomendado*	Velocidad	Comentarios
Papillas (pida consejo a su pediatra/médico)	Afilado	Baja/Alta	Colocar una pequeña cantidad de alimentos cocidos en el bol. Agregar una pequeña cantidad de líquido. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente para licuar.
Pan rallado (pan fresco o pan del día anterior)	Afilado	Alta	Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.
Queso rallado (Asiago, Locatelli, Parmesano, Romano, etc.) (no se recomienda procesar queso suave a menos que sea para preparar un aderezo o una salsa para mojar)	Afilado	Alta	Cortar el queso en pedazos de ¼ pulgada (0.5 cm). Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.
Chocolate	Afilado	Alta	Cortar el chocolate en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm) y congelarlo durante 3 minutos antes de picarlo. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada. No procesar más de 1 onza (30 g) a la vez.
Aderezos y cremas para mojar	Afilado	Baja	Colocar los ingredientes en el bol, sin cubrir el eje de la cuchilla. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada.
Ajo	Afilado	Alta	Pelar 6 dientes de ajo. Pulsar para picar.
Jengibre (fresco)	Afilado	Alta	Pelar y cortar en rodajas de ½ pulgada (1.5 cm). Pulsar para picar. No procesar más de ½ onza (15 g) a la vez.
Especias duras (semillas de cilantro, eneldo, semillas de amapola, anís estrellado, etc.)	Afilado	Alta	Pulsar hasta obtener la consistencia deseada. Usar el lado afilado para obtener resultados más finos.
Hierbas (frescas)	Afilado	Alta	Colocar ½ taza (30 g) de hierbas limpias y secas en el bol. Pulsar para picar.
Nueces	Recto	Alta	Quitar las cáscaras; tostar primero para maximizar el sabor. Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada. No procesar más de 1/3 taza (75 g) a la vez. Para conseguir mantequilla de nuez, procesar por más tiempo.
Cebolla	Afilado	Alta	Pelar y cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). Pulsar para picar, y luego procesar continuamente hasta obtener la textura deseada. No procesar más de ½ taza (100 g) a la vez.

Ingrediente	Lado de la cuchilla recomendado*	Velocidad	Comentarios
Vegetales (cocidos)	Afilado	Baja/Alta	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Pulsar para picar. No procesar más de ½ taza (100 g) a la vez. Agregar un poco de líquido de cocción, caldo o leche para preparar puré. No se aconseja preparar puré de papas.
Vegetales (crudos)	Afilado	Alta	Pelar y cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). Pelar el apio con un pelador para eliminar los hilos duros. Pulsar para picar. No procesar más de ½ taza (100 g) a la vez.
Carne (res, cerdo)	Afilado	Alta	Cortar en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm). No procesar más de 6 onzas (170 g) a la vez. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.
Licuado simple	Recto	Baja/Alta	Usar para mezclar e incorporar.
Crema/nata (batida)	Recto	Alta	No procesar más de ¼ taza (60 ml) a la vez. Procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.
Claras (montadas)	Recto	Alta	No procesar más de 2–3 claras de huevo. Procesar continuamente hasta obtener la consistencia deseada.

* Véase las instrucciones de instalación de la cuchilla en la página 9.

Batido para el desayuno

Disfrute de este sabroso batido en camino al trabajo. Está repleto de ingredientes nutritivos que le llenarán hasta la hora del almuerzo.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

½ taza (120 ml) de jugo de naranja o del jugo/de la leche vegetal de su elección
½ taza (70 g) de arándanos azules congelados
3 fresas, partidas en dos
½ banano, en trozos
½ taza (120 ml) de yogur natural bajo en grasa
1 cucharadita de aceite de linaza/semilla de lino
1–2 cucharadas de miel (opcional)

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta durante 30–45 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
2. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 138 (22% de grasa) • Carbohidratos 24 g • Azúcar 18 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1g • Colesterol 4 mg • Sodio 51 mg • Calcio 109 mg • Fibra 2 g

Batido de cereza con jengibre

Las bebidas hechas con leche de coco contienen menos calorías y grasa que la leche de coco en lata. Sin embargo, si desea un batido más espeso y cremoso, sustituya la bebida de leche de coco por 2/3 taza (160 ml) de leche de coco en lata.

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

1 taza (150 g) de cerezas congeladas
¾ taza (175 ml) de bebida de leche de coco
1 trozo de ½ pulgada (1.5 cm) de jengibre, pelado

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta durante aproximadamente 30 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
2. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 128 (23 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Azúcar 18 g • Proteínas 1 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 0mg • Sodio 1 mg • Calcio 1 mg • Fibra 4 g

"Caffè Latte"

Sea su propio barista, espumando esta bebida suave de café en casa.

Rinde ½ taza (120 ml)

½ taza (120 ml) de leche sin grasa/descremada fría
2 onzas (60 ml) de café expreso

1. Colocar la leche en una cacerola pequeña y calentarla a fuego medio hasta que el vapor suba a la superficie de la leche, pero sin permitir que hierva. Mientras la leche está calentando, colocar el expreso en una taza grande.
2. Verter la leche caliente en el vaso. Elegir la velocidad baja; pulsar para empezar a espumar. Seguir licuando a velocidad baja, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta que la leche esté completamente espumada.
3. Agregar la leche al expreso, usando una cuchara para retener la espuma. Agregar la espuma con una cuchara y servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml): Calorías 47 (0 % de grasa) • Carbohidratos 7 g • Azúcar 7 g • Proteínas 5 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 3 mg • Sodio 70 mg • Calcio 150 mg • Fibra 0 g

Batido de helado de chocolate con mantequilla de maní

Perfecto para los aficionados a los dulces.

Rinde 2 tazas (475 ml)

1½ tazas (355 ml) de helado de chocolate
2 cucharaditas de mantequilla de maní cremosa
1 cucharadita de jarabe de chocolate
¾ taza (175 ml) de leche entera

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado. Elegir la velocidad baja. Licuar durante 30–40 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
2. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml): Calorías 156 (46 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Azúcar 16 g • Proteínas 4 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 23 mg • Sodio 69 mg • Calcio 112 mg • Fibra 1 g

"Lassi" de mango

Ajuste la cantidad de azúcar al gusto o dependiendo de la dulzura del mango (cuanto más maduro, más dulce).

Rinde 2 tazas (475 ml)

4	**cubitos de hielo**
1	**mango maduro, en cubos**
1½	**taza (355 ml) de yogur natural de leche entera**
½	**cucharadita de cardamomo en polvo**
½	**cucharadita de canela en polvo**
1	**pizca de sal kosher**
3	**cucharaditas de azúcar granulada**

1. Colocar el hielo, el mango, el yogur, las especias y la sal en el vaso. Licuar a velocidad alta durante aproximadamente 1 minuto, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo. Probar y agregar azúcar, 1 cucharadita a la vez, licuando después de cada adición.
2. Servir inmediatamente.

Nota: si desea una bebida más aguada, agregar agua, 1–2 cucharadas a la vez, licuando después de cada adición.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 223 (25 % de grasa) • Carbohidratos 34 g • Azúcar [MISSING INFO] • Proteínas 9 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 23 mg • Sodio 181 mg • Calcio 319 mg • Fibra 2 g

Batido proteico

Este batido es perfecto para recobrar sus fuerzas después de hacer ejercicio.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

1	**taza (235 ml) de leche de arroz u otro tipo de leche vegetal**
½	**taza (100 g) de cubitos de mango congelado**
1	**taza (200 g) de piña fresca picada**
½	**banano, en trozos**
⅓	**taza (80 ml) de yogur natural de leche entera**
2	**cucharadas de proteínas en polvo**

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta durante 30–45 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
2. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 163 (7 % de grasa) • Carbohidratos 30 g • Azúcar 18 g • Proteínas 10 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0mg • Sodio 146 mg • Calcio 36 mg • Fibra 1 g

Batido de frutas simple

Esta receta puede servir de base para preparar muchos batidos, usando cualquier tipo de jugo o fruta. Puede sustituir las frutas congeladas por frutas frescas si desea.

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

½ taza (120 ml) de jugo de naranja o del jugo de su elección
1 taza (200 g) de fresas congeladas
1 banano pequeño a mediano, en rodajas gruesas

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta durante 45–60 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
2. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 275 (4 % de grasa) • Carbohidratos 70 g • Azúcar 51 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0mg • Sodio 6 mg • Calcio 42 mg • Fibra 5 g

Licuado de sandía con menta

Esta refrescante bebida no requiere ningún tipo de líquido adicional. Todo el agua proviene de la sandía.

Rinde 2 tazas (475 ml)

1 taza (200 g) de fresas congeladas
1 cucharada de menta fresca
2 tazas (500 g) de sandía, picada

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta durante aproximadamente 30 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo.
2. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 75 (10 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Azúcar 3 g • Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0mg • Sodio 5 mg • Calcio 24 mg • Fibra 2 g

SALSAS Y ADEREZOS

Alioli/Mayonesa

Una buena cantidad de ajo transforma esta mayonesa en alioli, una salsa típica de la gastronomía mediterránea para acompañar vegetales. Igual que la mayonesa, también puede servirla con hamburguesas, pescado o croquetas de cangrejo.

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

2 dientes de ajo, pelados (si hace alioli)
2 yemas de huevo grande
2 cucharadas de jugo de limón fresco
1–2 pizcas de sal kosher
1 cucharadita de mostaza de Dijon
1⅓ taza (315 ml) de aceite vegetal

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado (omitir el ajo para hacer mayonesa). Dejar descansar durante 30–60 segundos.
2. Meter la varilla en el vaso de manera que el protector de cuchillas toque el fondo del mismo. Licuar a velocidad baja, dejando las cuchillas en el fondo del vaso. Cuando los ingredientes empiecen a espesarse, licuar normalmente, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla espesa y hasta que todo el aceite esté incorporado.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (1 cucharada de alioli): Calorías 169 (98 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Azúcar 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 23 mg • Sodio 33 mg • Calcio 4 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por porción (1 cucharada de mayonesa): Calorías 169 (98 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Azúcar 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 23 mg • Sodio 32 mg • Calcio 3 mg • Fibra 0 g

Vinagreta básica

Puede variar esta receta para crear una variedad de vinagretas. Basta añadir hierbas frescas o secas, ralladura o miel, para crear un nuevo aderezo.

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

¼ taza (60 ml) de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de mostaza de Dijon
¼ cucharadita de sal kosher
⅛ cucharadita de pimienta negra recién molida
¾ taza (175 ml) de aceite de oliva

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado. Licuar a velocidad baja, cerciorándose de mantener la cuchilla sumergida, hasta que la mezcla empiece a emulsionarse. Seguir licuando durante aproximadamente 30 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (2 cucharada): Calorías 181 (100 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Azúcar 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 21 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 0mg • Sodio 91 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

Vinagreta de cítricos

Use cualquier tipo de cítrico. Todos son perfectos para aderezar las ensaladas de verduras.

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

1 **trozo de 1 pulgada (2.5 cm) de chalote, pelado**
1 **cucharadita de mostaza de Dijon**
1 **cucharadita de tomillo fresco**
¼ **cucharadita de sal kosher**
1 **pizca de pimienta negra recién molida**
3 **cucharadas de jugo de toronja fresco**
2 **cucharadas de jugo de naranja fresco**
1 **cucharada de jugo de limón fresco**
¼ **cucharadita de ralladura de toronja/naranja/limón (quitar la piel blanca antes de rallar)**
⅔ **taza (160 ml) de aceite de oliva "light"**

1. Colocar todos los ingredientes, menos el aceite, en el vaso medidor, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta durante aproximadamente 10 segundos para romper los ingredientes.
2. Agregar el aceite. Licuar a velocidad baja, cerciorándose de mantener la cuchilla sumergida, hasta que la mezcla empiece a emulsionarse. Seguir licuando durante aproximadamente 10 segundos, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas: Calorías 168 (95 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Azúcar 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 19 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 168 mg • Sodio 82 mg • Calcio 2 mg • Fibra 0 g

Salsa holandesa

Gracias a su licuadora de mano, esta salsa por lo general complicada es tan fácil de preparar que la querrá usar para aderezar mucho más que huevos escalfados.

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

4 yemas de huevo grande
1 cucharada de jugo de limón fresco
¾ cucharadita de sal kosher
½ libra (225 g) de mantequilla sin sal, derretida y a temperatura ambiente
2 cucharadas de agua tibia, a gusto

1. Colocar las yemas, el jugo de limón y la sal en el vaso medidor. Agregar lentamente la mantequilla tibia, teniendo cuidado de no incluir los sólidos. Dejar reposar durante 1 minuto.
2. Meter la varilla en el vaso de manera que el protector de cuchillas toque el fondo del mismo. Licuar a velocidad baja, dejando las cuchillas en el fondo del vaso. Cuando los ingredientes empiecen a espesarse, licuar normalmente, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, hasta obtener una mezcla espesa y homogénea.
3. Si la salsa está demasiado espesa, agregar agua tibia, 1 cucharadita a la vez, hasta conseguir la consistencia deseada.
4. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente, o bien mantener caliente a baño María hasta el momento de servir.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas: Calorías 230 (97 % de grasa) • Carbohidratos 0 g • Azúcar 0 g • Proteínas 1 g • Grasa 25 g • Grasa saturada 15 g • Colesterol 153 mg • Sodio 218 mg • Calcio 11 mg • Fibra 0 g

Salsa de mango

Sírvala con chips de maíz o sobre pollo, pescado o cerdo asados. Su sabor fresco realzará cualquier comida.

Rinde aproximadamente 1 taza (235 ml)

1 diente de ajo pequeño
¼ jalapeño pequeño, sin semillas, partido a la mitad
1 cebolleta ("scallion"), en trocitos
1 cucharada de hojas de cilantro fresco
1 taza (150 g) de tomates de pera, partidas a la mitad
½ taza (75 g) de cubos de mango
¼ cucharadita de sal kosher
1 pizca de pimienta negra recién molida
1 cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco

1. Poner el ajo, el jalapeño, la cebolleta y el cilantro en el bol del accesorio picador/moledor. Elegir la velocidad alta y pulsar 6–8 veces para picar. Reservar, en un tazón mediano.
2. Colocar los tomates y el mango en el bol. Elegir la velocidad alta otra vez y pulsar 5–6 veces para picar grueso. Colocar la mezcla en el tazón, con el resto de los vegetales. Agregar la sal, la pimienta y el jugo de limón; revolver.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto. Colar si es necesario.

Información nutricional por porción de ¼ taza (60 ml): Calorías 23 (6 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Azúcar 4 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0mg • Sodio 137 mg • Calcio 15 mg • Fibra 1 g

Salsa verde

Esta salsa con hierbas es perfecta para acompañar carne asada. Para variar, pruebe una combinación de perejil y cilantro, u hojas de orégano fresco.

Rinde ¾ taza (175 ml)

1 diente de ajo pequeño
¼ jalapeño o chile serrano
1 cebolleta ("scallion") pequeña, en trocitos
1 taza llena (120 g) de hojas de perejil
½ cucharada de vinagre de vino tinto
¼ cucharadita de sal kosher
1 pizca de pimienta negra recién molida
¾ taza (175 ml) de aceite de oliva virgen extra

1. Colocar el ajo, el jalapeño y la cebolleta en el bol. Elegir la velocidad alta y pulsar 5–8 veces para picar finamente. Agregar el perejil. Elegir la velocidad alta otra vez y pulsar aproximadamente 16 veces. Reservar, en un tazón pequeño.
2. Agregar el vinagre, la sal, la pimienta y el aceite. Revolver con una cuchara.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas: Calorías 246 (98 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Azúcar 0 g • Proteínas 0 g • Grasa 28 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 0mg • Sodio 105 mg • Calcio 18 mg • Fibra 0 g

Crema de espárragos y puerro

Esta sopa primaveral por excelencia es especialmente sabrosa cuando los espárragos y los puerros están de temporada.

Rinde aproximadamente 7½ tazas (1.8 L)

2	**dientes de ajo**
2	**puerros medianos (parte blanca y verde claro solamente), en rodajas**
2	**cucharadas de aceite de oliva**
1–1½	**cucharadita de sal kosher, a gusto**
2–2½	**libras (910 g–1.1 kg) de espárragos, sin la parte dura del tallo y las puntas reservadas (opcional; véase el paso 4), cortados en trozos de 2 pulgadas (5 cm)**
1	**papa roja grande, pelada y cortada en cubitos (mantener en agua fría hasta el momento de usar)**
¼	**taza (60 ml) de vino blanco seco o coñac**
¼	**cucharadita de pimienta negra recién molida**
5	**tazas (1.2 L) de caldo de vegetales o de pollo (cuanto más claro el caldo, más verde la sopa)**
1	**cucharadita de jugo de limón fresco**
	"Crème fraîche" para decorar
	Cebollinos ("chives") picados para decorar

1. Colocar el ajo en el bol. Procesar a velocidad alta durante 2–3 segundos para picar. Reservar. Poner el puerro en el bol y procesar a velocidad alta durante 8 segundos.
2. Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en una olla pequeña a mediana. Una vez caliente, agregar el ajo, el puerro y ¼ cucharadita de la sal; revolver hasta que empiece a crepitar, y luego tapar la cacerola y rehogar durante 5–10 minutos, hasta que estén muy suaves.
3. Agregar los espárragos, las papas y ½ cucharadita de la sal. Revolver para cubrir y saltear durante aproximadamente 10 minutos, hasta que los vegetales estén suaves. Agregar el vino blanco o el coñac y cocer, revolviendo, hasta que el vino se haya evaporado. Agregar la sal restante, la pimienta y el caldo de vegetales. Cocer a fuego lento durante 20–25 minutos, hasta que los vegetales estén muy suaves.
4. Mientras la sopa está cociendo, cocer las puntas de los espárragos al vapor durante 5–8 minutos, hasta que están tiernas-crujientes. Enfriar las puntas en un baño de agua helada para que mantengan su color verde vivo. Una vez enfriadas, cortar las puntas longitudinalmente a la mitad. Nota: este paso es opcional, pero provee una hermosa decoración.
5. Retirar la sopa del fuego. Licuar a velocidad media, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo. Licuar durante aproximadamente 1½ minuto, incrementando progresivamente la velocidad, hasta obtener una mezcla muy suave.

6. Agregar el jugo de limón. Probar y ajustar la sazón al gusto.
7. Decorar con "crème fraîche", cebollinos picados y las puntas de los espárragos y servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 116 (31 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Azúcar 5 g • Proteínas 5 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1g • Colesterol 0mg • Sodio 747 mg • Calcio 52 mg • Fibra 4 g

Sopa de frijoles negros

La textura rica y espesa de esta sopa proviene del jugo almidonado de los frijoles enlatados.

Rinde aproximadamente 6 tazas (1.4 L)

2	**dientes de ajo**
1	**cebolla pequeña, en pedazos**
1	**jalapeño, sin semillas, en trocitos**
1	**pimiento dulce rojo mediano, en pedazos**
1	**cucharada de aceite de oliva**
1¼	**cucharadita de sal kosher**
1	**hoja de laurel**
1	**cucharadita de comino en polvo**
3	**latas de 15 onzas (435 g) de frijoles negros (sin escurrir)**
1	**taza (235 ml) de caldo de pollo bajo en sodio**
1	**cucharadita de vinagre de vino tinto**
	"Crème fraîche" o yogur natural de leche entera (para servir)
	Cilantro fresco (para servir)
	Chips de maíz (para servir)

1. En 2–3 veces, poner el ajo, la cebolla, el jalapeño y el pimiento en el bol del accesorio picador/moledor. Pulsar 8–10 veces, usando la velocidad alta, para picar finamente.
2. Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en una olla pequeña a mediana. Una vez caliente, agregar los vegetales y saltear durante 5–7 minutos, hasta que estén suaves.
3. Agregar ¾ cucharadita de la sal, la hoja de laurel y el comino. Cocer por 1 minuto para tostar el comino.
4. Agregar los frijoles (en su jugo) y el caldo. Cocer a fuego lento durante 20–25 minutos, hasta que todos los ingredientes estén tiernos. Quitar la hoja de laurel.
5. Retirar la sopa del fuego. Licuar a velocidad media, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo. Licuar durante aproximadamente 1 minuto, incrementando progresivamente la velocidad, hasta obtener una mezcla muy suave. Agregar la sal restante y el vinagre; licuar durante 10–15 segundos adicionales.
6. Probar y ajustar la sazón al gusto.
7. Servir con "crème fraîche" (o crema agria), cilantro y chips de maíz.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 288 (13 % de grasa) • Carbohidratos 47 g • Azúcar 2 g • Proteínas 18 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1g • Colesterol 0mg • Sodio 589 mg • Calcio 63 mg • Fibra 17 g

Crema de zanahoria y jengibre

El jengibre fresco le da un sabor muy agradable a esta sopa naturalmente dulce. Usamos poco, pero no dude en usar más si le gusta más picante.

Rinde aproximadamente 6½ tazas (1.5 L)

1 cebolla pequeña, en pedazos
1 diente de ajo
1 trozo de 1 pulgada (2.5 cm) de jengibre, pelado y cortado a la mitad
2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal o de aceite de oliva
1 cucharadita de sal kosher
1 libra (455 g) de zanahorias, peladas y cortadas en rodajas
¼ cucharadita de canela en polvo
⅛ cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo
1 pizca de nuez moscada rallada
1 ramita de tomillo
5 tazas (1.2 L) de caldo de pollo bajo en sodio

1. En 2 veces, poner la cebolla, el ajo y el jengibre en el bol del accesorio picador/moledor. Pulsar 5–6 veces, usando la velocidad alta, para picar finamente. Reservar.
2. Calentar la mantequilla o el aceite de oliva a fuego medio, en una olla pequeña a mediana. Una vez caliente, agregar la cebolla, el ajo, el jengibre y ¼ cucharadita de la sal. Cocer durante aproximadamente 5 minutos, hasta que los vegetales estén tiernos y fragantes.
3. Agregar las zanahorias, la sal restante, las especias y la ramita de tomillo; revolver y cocer por aproximadamente 8 minutos, hasta que las zanahorias estén ligeramente tiernas. Cocer a fuego lento durante 20–25 minutos, parcialmente tapado, hasta que todos los ingredientes estén tiernos. Quitar la ramita de tomillo.
4. Retirar la sopa del fuego. Licuar a velocidad media, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo. Licuar durante aproximadamente 1 minuto, incrementando progresivamente la velocidad, hasta obtener una mezcla muy suave.
5. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 133 (44 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Azúcar 4 g • Proteínas 4 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1g • Colesterol 0mg • Sodio 871 mg • Calcio 47 mg • Fibra 2 g

Sopa de coliflor

Esta sopa rica y cremosa le calentará durante los días fríos del invierno. Es muy fácil de preparar gracias a su licuadora de mano.

Rinde 6 tazas (1.4 L)

1 cucharada de aceite de oliva
1 puerro mediana (parte blanca y verde claro solamente), finamente rebanado
1 coliflor pequeño, en cogollos
1½ cucharadita de sal kosher
¼ cucharadita de pimienta recién molida
1 cucharadita de semillas de alcaravea/comino
4 tazas (945 ml) de caldo de vegetales

1. Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en una olla mediana. Una vez caliente, agregar el puerro y saltear suavemente durante aproximadamente 5 minutos hasta que esté suave y fragante, pero sin permitir que se dore.
2. Agregar los cogollos y 1 cucharadita de sal/pimienta/comino. Revolver y saltear suavemente por 2 minutos adicionales. Agregar el caldo y la sal restante. Hervir a fuego lento durante 20–25 minutos, parcialmente tapado, hasta que la coliflor esté muy suave.
3. Retirar la sopa del fuego. Licuar a velocidad media, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo. Licuar durante aproximadamente 1–2 minutos, incrementando progresivamente la velocidad, hasta obtener una mezcla muy suave. Si la sopa parece muy espesa, agregar agua hasta que la mezcla adquiera la consistencia deseada.
4. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 76 (30 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Azúcar 4 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0mg • Sodio 991 mg • Calcio 53 mg • Fibra 4 g

Crema de tomate

Un clásico de la niñez, esta sopa es la sopa reconfortante por excelencia.

Rinde aproximadamente 6½ tazas (1.5 L)

1 cebolla, en pedazos
2 dientes de ajo
1 rama de apio, en trozos
1 zanahoria pequeña, pelada y cortada en trozos
1 cucharada de aceite de oliva
2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal
¾ cucharadita de sal kosher

1 cucharadita de tomillo fresco
2 cucharadas de concentrado de tomate
1 lata de 28 onzas (795 g) de tomates cocidos
4 tazas (945 ml) de caldo de vegetales

1. Colocar la cebolla y el ajo en el bol. Pulsar aproximadamente 6 veces, usando la velocidad alta, para picar finamente. Reservar. Colocar el apio y la zanahoria en el bol. Pulsar 8–9 veces a velocidad alta hasta que estén finamente picados. Reservar, junto con la mezcla de cebolla/ajo.
2. Calentar el aceite y la mantequilla a fuego medio, en una olla mediana. Cuando la mantequilla esté derretida, agregar los vegetales picados y ½ cucharadita de la sal; saltear durante 5–6 minutos, hasta suavizarse. Agregar el concentrado de tomate y cocer durante 1–2 minutos.
3. Agregar los tomates (con su jugo); romper suavemente los pedazos con un cucharón de madera de caucho.
4. Agregar el caldo; hervir a fuego lento durante 20–25 minutos, parcialmente tapado.
5. Retirar la sopa del fuego. Licuar a velocidad media, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo. Licuar durante aproximadamente 1 minuto y 30 segundos, incrementando progresivamente la velocidad, hasta obtener una mezcla muy suave. Agregar la sal restante; licuar durante 10–15 segundos adicionales.
6. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 91 (51 % de grasa) • Carbohidratos 10 g • Azúcar 5 g • Proteínas 2 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 9 mg • Sodio 810 mg • Calcio 27 mg • Fibra 2 g

Crema de pimiento rojo asado

Esta sopa es tan buena y fácil de hacer que siempre querrá tener a mano un tarro de pimientos rojos asados para prepararla.

Rinde 4 tazas (945 ml)

1 diente de ajo, finamente picado
1 chalote pequeño, en pedazos
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de hojas de tomillo fresco
¾ cucharadita de sal kosher
1–2 pizcas de pimienta negra recién molida
1 cucharada de jerez
4 pimientos rojos asados (en tarro o preparados en casa), en pedazos
3 tazas (710 ml) de caldo de pollo bajo en sodio
½ taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
¼ cucharadita de ralladura de naranja

1. Colocar el ajo y el chalote en el bol. Procesar por aproximadamente 5 veces, usando la velocidad alta, para picar finamente. Reservar.
2. Calentar el aceite de oliva a fuego medio, en una olla pequeña a mediana. Cuando el aceite esté caliente, agregar el ajo, el chalote, el tomillo, ¼ de cucharadita de sal y una pizca de pimienta; saltear durante aproximadamente 5 minutos, hasta que estén suaves y fragantes. Agregar el jerez y raspar el fondo del sartén con un cucharón de madera para despegar los residuos. Cocer durante aproximadamente 1 minuto, hasta que el jerez se haya evaporado casi por completo.
3. Añadir el pimiento asado y el caldo de pollo. Cocer a fuego lento durante 20–25 minutos, parcialmente tapado.
4. Retirar del fuego y agregar la crema, la ralladura y la sal/pimienta restantes. Licuar a velocidad media, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo. Licuar durante aproximadamente 1 minuto, incrementando progresivamente la velocidad, hasta obtener una mezcla muy suave.
5. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 216 (63 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Azúcar 6 g • Proteínas 6 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 40 mg • Sodio 459 mg • Calcio 18 mg • Fibra 3 g

Puré de papas

Puré de papas simple y variación.

Rinde aproximadamente 12 tazas (2.3 L)

5 libras (2.2 kg) de papas Yukon Gold, peladas y en pedazos
1 taza (235 ml) de leche entera
6 cucharadas (85 g) de mantequilla
1 cucharadita de sal kosher
¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

1. Poner las papas en una olla grande. Cubrir con agua y hervir hasta que estén muy tiernas. Escurrir y regresar en la olla.
2. Mientras las papas están aún calientes, majarlas con el accesorio majador. Majar a velocidad baja, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo. Agregar los ingredientes restantes y seguir majando hasta que todos los ingredientes hayan sido incorporados.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente.

Variaciones: reducir la cantidad de leche a ½–¾ taza (120–175 ml) y la cantidad de mantequilla a 3 cucharadas (45 g) y agregar 5.2 onzas (145 g) de queso de cabra con ajo y hierbas finas.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml) (versión simple): Calorías 219 (27 % de grasa) • Carbohidratos 34 g • Azúcar 1 g • Proteínas 5 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 18 mg • Sodio 200 mg • Calcio 27 mg • Fibra 2 g

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml) (variación):
Calorías 228 (32 % de grasa) • Carbohidratos 34 g • Azúcar 1 g • Proteínas 6 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 22 mg • Sodio 271 mg • Calcio 13 mg • Fibra 3 g

Puré de nabo rústico

Esta receta simple permite sustituir el nabo por cualquier otro tipo de tubérculo.

Rinde aproximadamente 3 tazas (710 ml)

2 libras (910 g) de nabos, pelados y cortados en cubos
4 dientes de ajo
3 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadas de romero fresco finamente picado
1½ cucharadita de sal kosher
1 pizca de pimienta negra recién molida
2 cucharadas de glaseado balsámico

1. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Envolver el ajo en papel de aluminio. Asar por 30 minutos, hasta que estén dorados y muy tiernos. Reservar.
2. Mientras el ajo está en el horno, cocer los nabos al vapor (o asarlos) hasta que estén muy tiernos. Colocar los nabos cocidos/calientes en un tazón grande. Conectar el accesorio batidor al bloque-motor. Majar a velocidad alta, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo. Agregar el resto de los ingredientes, incluso el ajo asado, y seguir majando hasta que todos los ingredientes hayan sido incorporados.
3. Probar y ajustar la sazón al gusto.
4. Rociar con el glaseado balsámico y servir.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 219 (55 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Azúcar 14 g • Proteínas 3 g • Grasa 14 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0mg • Sodio 1271 mg • Calcio 100 mg • Fibra 6 g

Puré de camote con merengue

El merengue complementa deliciosamente el puré de camote.

Rinde 7½ tazas (1.8 L)

Puré:

4 libras (1.8 kg) de camote/batatas, peladas y cortadas en cubos
1¼ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta blanca recién molida
½ cucharadita de canela en polvo
1 pizca de nuez moscada rallada

Merengue:

3 claras de huevo
½ taza (100 g) de azúcar granulada
½ cucharadita de crémor tártaro

1. Cocer el camote en agua o al horno hasta que esté muy suave. Colocar el camote cocido/caliente en un tazón grande. Conectar el accesorio batidor al bloque-motor. Majar a velocidad alta, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo. Agregar la sal, la pimienta, la canela y la nuez moscada; seguir majando para incorporar. Colocar el puré en una fuente de horno.
2. Colocar las claras de huevo, el azúcar y el crémor tártaro en un tazón grande. Quitar el accesorio majador y conectar el accesorio batidor al bloque-motor. Elegir la velocidad baja. Batir los ingredientes del merengue por aproximadamente 3 minutos, empezando a velocidad baja y aumentando progresivamente la velocidad al nivel medio, hasta conseguir picos medio-firmes. Esparcir la mezcla sobre el puré.
3. Asar a la parrilla durante 1½–2 minutos, hasta que el merengue esté ligeramente dorado.
4. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 266 (1 % de grasa) • Carbohidratos 63 g • Azúcar 21 g • Proteínas 6 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0mg • Sodio 166 mg • Calcio 80 mg • Fibra 8 g

Compota de manzana

Su licuadora de mano le permite controlar precisamente la consistencia de la compota de manzana, para una textura con trozos o suave.

Rinde aproximadamente 6 tazas (1.4 L)

4	**manzanas (por ej. Fuji o Gala) medianas, peladas y cortadas en pedazos**
¾	**taza (175 ml) de agua**
¼	**taza (60 ml) de jugo de limón fresco**
2	**cucharadas de azúcar rubia**
2	**palitos de canela**
2	**pizcas de nuez moscada recién rallada**
2	**pizcas de clavos de olor en polvo**
1	**pizca de sal kosher**
1	**cucharada (15 g) de mantequilla sin sal (opcional)**

1. Colocar todos los ingredientes, excepto la mantequilla, en una olla pequeña a mediana. Calentar a fuego medio-alto hasta que la mezcla empiece a hervir, y luego ajustar el fuego a medio-lento. Cocer a fuego lento durante aproximadamente 45 minutos, hasta que las manzanas estén muy suaves.
2. Retirar del fuego y quitar los palitos de canela. Agregar la mantequilla (opcional).
3. Licuar a velocidad baja, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, durante 1–1½ minuto, hasta que no queden pedazos grandes. Licuar durante más tiempo para conseguir una consistencia más suave.
4. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción de 1 taza (235 ml): Calorías 180 (21 % de grasa) • Carbohidratos 48 g • Azúcar 18 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0mg • Sodio 49 mg • Calcio 25 mg • Fibra 4 g

"Fool" de frutas del bosque (crema batida con puré de frutas del bosque)

Este postre británico tradicional es perfecto en cualquier momento del año, pero es verdaderamente delicioso en verano, cuando las frutas del bosque están maduras.

Rinde 5½ tazas (1.3 L)

2 tazas (400 g) de frutas del bosque mixtas (fresas, frambuesas, arándanos azules)
1 cucharada de azúcar granulada
2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream") refrigerada
2 cucharadas de azúcar glasé
½ cucharadita de extracto natural de vainilla

1. Colocar las frutas del bosque y el azúcar en el vaso. Licuar a velocidad alta, usando un movimiento suave hacia arriba y abajo, durante aproximadamente 20 segundos, hasta que no queden pedazos grandes. Reservar.
2. Colocar el resto de los ingredientes en un tazón mediano a grande. Instalar el accesorio batidor. Elegir la velocidad baja. Batir los ingredientes del merengue por aproximadamente 1 minuto, empezando a velocidad baja y aumentando progresivamente la velocidad al nivel medio, hasta conseguir picos medio-firmes. Incorporar la mezcla de frutas.
3. Servir inmediatamente (el postre mantendrá su textura durante solamente una hora).

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml): Calorías 168 (85 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Azúcar 4 g • Proteínas 0 g • Grasa 15 g • Grasa saturada 10 g • Colesterol 58 mg • Sodio 0 mg • Calcio 3 mg • Fibra 1 g

Crema batida dulce

Preparar crema batida con su licuadora de mano es mucho más fácil y rápido que hacerlo a mano.

Rinde 2 tazas (475 ml)

1¼ taza (295 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
2 cucharadas de azúcar glasé
1½ cucharadita de extracto de vainilla

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón grande. Instalar el accesorio batidor. Elegir la velocidad baja. Batir los ingredientes, empezando a velocidad baja y aumentando progresivamente la velocidad al nivel medio, hasta obtener la textura deseada. Obtendrá picos suaves en 50–60 segundos.
2. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas: Calorías 67 (88 % de grasa) • Carbohidratos 2 g • Azúcar 1 g • Proteínas 0 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 25 mg • Sodio 6 mg • Calcio 0 mg • Fibra 0 g

GARANTÍA

LICUADORA DE MANO MULTIFUNCIÓN DE 700 VATIOS SMART STICK®

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

(VÁLIDA EN LOS EE.UU. Y EN CANADÁ SOLAMENTE)

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, lo reparemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a:

Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US$10.00 por gastos de manejo y envío.

Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

NOTA: para más seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o

reembolsará al consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-800-726-0190.

Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

Impreso en China

15CE012805

